

# イチオシ若桜メシ



「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、25日前後に行います。  
 若桜町のイチオシ食材を味わってもらうことで、自分たちの住む若桜町の食材や、  
 関わる人たちの思いを知り、「若桜町」の食材や人、町を大切に思う気持ちを育て  
 ほしいと願っています。

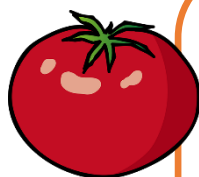
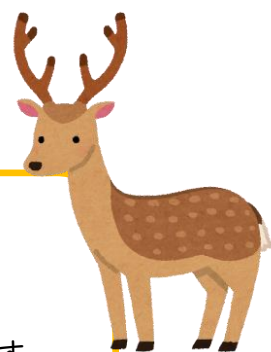
## 7月のイチオシ若桜メシは13日(木)!

### わかさ29工房 鹿うちもも肉

若桜町にあるHACCP適合施設「わかさ29工房」で衛生的に加工された鹿肉です。  
 鳥取県では、鹿肉やイノシシ肉を「とっとりジビエ」として活用することを進めています。  
 「わかさ29工房」はジビエの解体処理技術の高さや解体数の多さから、全国的にも  
 有名な施設となっています。

学校給食では、時期に合わせて様々な部位のお肉を使用しています。今月は肉質  
 の柔らかい部位「うちもも」の角切りを、から揚げにしてケチャップソースで味付けします。

※HACCPとは…食品を製造する際に安全を確保するための管理手法



吉川YYC

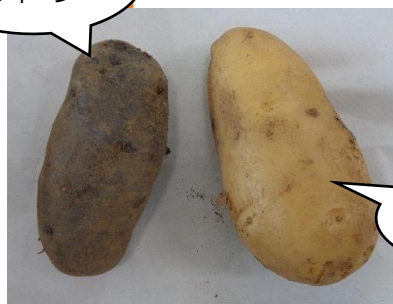
## じゃがいも(メイクイン、シャドークイーン) トマトケチャップ

「メイクイン」は、煮くずれしにくい品種の細長い卵型をしたじゃがいもです。

「シャドークイーン」は、皮も中身もむらさき色のじゃがいもです。収穫されたばかりの  
 2種類のじゃがいもを使った、カラフルなポテトサラダをお楽しみに!

鹿肉の味付けに使う「トマトケチャップ」は、トマトの栽培から  
 加工まで全て町内で作られた、  
 手作りケチャップです。

シャドー  
クイーン



メイクイン

