

イチオシ若桜メシ



「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、25日前後に行う給食です。
 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。

8月のイチオシ若桜メシは30日(水)!

なつ わかさかんこう 若桜観光 夏いちごアイス

夏にいちごを育てているところは国内にほとんどありません。標高900mの氷ノ山スキー場の夏のゲレンデで育てられる「夏いちご」は、谷川の水を流して土の温度を上げないようにしたり、いちごの実が傷まないように雨をよけるカバーをかけたたり、日が当たる前の早朝に収穫したりと、工夫と手間をかけて大切に育てられています。

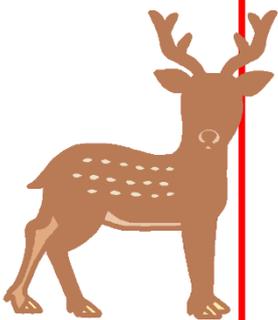
夏いちごの甘酸っぱさとアイスクリームの甘さが口の中で混ざり合う夏いちごアイスは、暑い季節にピッタリな若桜観光のイチオシです!



しかにく わかさ29工房 鹿肉ミンチ

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です。衛生的に加工されたおいしい鹿肉を、今月はタコライスに使用します。

※「タコライス」は、スパイスなどで味付けしたひき肉と、トマトやレタスなどの野菜、チーズをごはんのにせて食べる、沖縄生まれの料理です。



てつく 手作りハム工房つくしんぼ つくしんぼベーコン

手作りハム工房つくしんぼでは、若桜町吉川の大自然の中で質のよい豚を育て、生育状態のよい豚を厳選して使用し、全て手作業でウインナーやハム、ベーコンを作っておられます。給食でも子どもたちに大人気の粗挽きウインナーと同じく、こだわりのおいしいベーコンを、今月はスープに使用します。

