

9月

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。

9月のイチオシ若桜メシは27日(水)!

べんてん 弁天まんじゅう本舗 **弁天まんじゅう**



江戸時代に「天下安泰・五穀豊穰」を祈願して、若桜弁財天（江嶋神社）に白いまんじゅうを
 奉納していたのが始まりで、毎年9月にある「弁天大祭」に、各家で神棚に供えたり親戚や知人に
 配ったりする習慣があるそうです。まんじゅうの表面には「鶴・亀・桜」と赤と緑の模様がつけられて
 います。「鶴」は家内安全、「亀」は円満長寿、「桜」は商売繁盛を表し、「赤と緑」は縁結びの願い
 が込められている、とても縁起の良いまんじゅうです。

ひろどめの だいこん **広留野大根**

こだにてるみち 小谷輝道さん

夏でも涼しく、日差しが強い、標高800mの広留野高原は、開拓者が苦労して
 切り開いた土地です。その高原で栽培される広留野大根は、甘みが強く、適度な
 辛みも併せ持つのが特徴。煮物にしても煮崩れせず、だしのうま味をたっぷり吸い
 込み、漬物や大根おろしでもおいしく食べられます。

今日はシンプルな味付けの大根サラダで食べてみてください。

わかさあじこうぼう 若桜味工房

とうふ **豆腐**

鳥取県産の大豆を使用して手作りされた豆
 腐は、大豆の味がしっかり味わえます。普段の
 給食でも、みそ汁やすまし汁、マーボー豆腐、
 豆腐ハンバーグなど、いろいろな料理で登場
 します。

