

10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。

10月のイチオシ若桜メシは26日(木)！

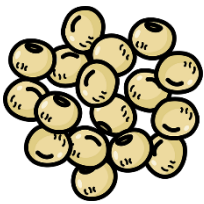
こだわりポークのお店 オンリーBoo ナチュラルポーク

若桜町吉川の自家農場で、飼育環境と飼料にこだわって育てられた豚の中で、
 厳選されたものが「ナチュラルポーク」として販売されます。生産から販売まで責任
 と自信をもち、安心安全はもちろん真心もこもっています。今月はナチュラルポーク
 のロース肉に、みそなどの調味料とえごまをまぶして焼きます。



藤原みそこうじ店 みそ・塩こうじ

学校給食用のみそや塩こうじは、山田農園さんの米、鳥取県産の大豆、氷ノ山
 の天然水などを使い、若桜町の自然の恵みの中で大切に作られたものです。みそ
 も塩こうじも、イチオシ若桜メシの日だけでなく、普段の給食の調味料として使っ
 ています。日常的に食べるものだからこそ、おいしくて身体によい、地元のものを食べ
 続けていきたいですね。



若桜味工房 とうにゅう 豆乳 給食野菜グループ さつまいも

鳥取県産の大豆から作られる若桜味工房の「豆乳」は、給食でもよく食べ
 ている豆腐の原料になる食材です。豆乳を料理に使うと、まろやかであっさり
 とした仕上がりになります。今月は旬のさつまいもと合わせて、あたたかいス
 ープにしているので、豆乳の味も味わってみてくださいね。

