

# 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。

**11月のイチオシ若桜メシは24日(金)!**

こだわりポークのお店 **オンリーBoo**

わかさ29工房

えごま生産組合

**ナチュラルポーク**

**鹿肉ミンチ**

**えごま**

自然豊かな若桜町吉川の自家農場で育ったこだわりの「ナチュラルポーク」と、29工房の「鹿肉」、  
 野菜を混ぜて鉄板に広げ、「えごま」を表面に振って焼き、「えごま松風焼き」を作ります。



## わかざくらふれあい作業所 **こんにゃく**



やわらかく味染みがよいのが特徴の手作りこんにゃくです。わかざくらふれあい  
 作業所では、こんにゃく芋の栽培、収穫からこんにゃくへの加工まですべて行っ  
 ています。こんにゃく芋は秋に収穫され、1年を通してこんにゃくの材料として使わ  
 れます。今月はこんにゃくと里芋を使った「いもこんにゃく汁」で味わいましょう。

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。今月は  
 豆腐を給食野菜グループさんの野菜と和えて  
 「白和え」を作ります。

とっとり **JA鳥取いなば女性会**  
わかさし ぶ **若桜支部**

**しんまい  
新米**

「米ひと握り運動」の活動として、今年  
 収穫されたばかりの新米、  
 若桜町産のコシヒカリを無償で  
 提供していただきました。

