

★ 12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
 ほしいと思っています。

12月のイチオシ若桜メシは15日(金)

手作りハム工房つくしんぼ 粗挽きウインナー



若桜町吉川の大自然の中で、質のよい豚を育て、その中から最高級のものを使用した手作りのウインナーです。かんだ瞬間のパリッとした歯ごたえと、ジュワツとでる肉汁が特徴で、豚肉本来の味を大切に作られています。子ども達にも大人気のとてもおいしいウインナーです。

わかさ29工房 いのしし肉



鳥取県の野山を駆けめぐったいのししは、山々に育つ木の実など、自然の恵みを食べて育っているので、良質な甘みのある脂をたくわえています。また、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ているので、特有の臭みもありません。

いのしし肉には体をつくるたんぱく質や、疲労回復効果のあるビタミンB群が豊富に含まれています。今月はいのしし肉たっぷりのカレーにします。

※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

給食野菜グループ さといも にんじん

いつも若桜学園の給食のために新鮮な旬の野菜を届けてくださいます。
 今月は、旬のさといもとにんじんを使ってポテトサラダを作ります。

