

3月

イチオシ若桜メシ

こんねんど いちねんかん わかさかくえん
今年度も一年間、若桜学園のみなさんに給食を通して若桜町のたくさんのイチオシ食材を味わって
もらいました。そつぎょう ねんせい
卒業していく9年生にも、これからも自分たちの住む若桜町の食材や人、町を大切に思う
きも も つづ ねが
気持ちを持ち続けてほしいと願っています。

3月7日(木)は卒業お祝いイチオシ若桜メシ！

こだわりポークのお店 オンリーBoo

にくま フー
肉巻きおにぎり Booむす



わかさちょうよしかわ し ぜんゆた じ か のうじょう そだ
若桜町吉川の、自然豊かな自家農場で育ったこだわりの豚肉を特製のタレに漬け込み、若桜町産のもち
ごめい
米入りのおにぎりをつつみ、オープンで焼きあげてあります。生産から販売まで責任と自信をもち安心安全は
もちろんまごころ
真心のこもったおいしいにくま
肉巻きおにぎりです。

べんてん ほんぽ
弁天まんじゅう本舗 弁天まんじゅう



え どじだい てん かあんたい ごこくほうじょう きがん わかさべんざいてん えじまんじや しろ
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、弁天参りのお土産としても親しまれてきたお菓子で
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。

わかさ29工房

にく
いのしし肉

りょうしつ あま あぶら
良質な甘みのある脂をたくわえた
いのししの肉は、わかさ29工房で
えいせいいてき か こう とくゆう くさ
衛生的に加工され、特有の臭いもなく
おいしさが存分に味わえます。

おあたしぞうじょう
太田酒造場

べんてんむすめ
辨天娘

わかさ さいばい さかまい みず つか たいせつ つく
若桜で栽培された酒米と水を使って大切に作られ
た日本酒です。料理に使用すると、うま味や風味が増
したり、肉や魚の臭みを消したりして、料理をおいしく
してくれます。給食の調理に欠かせない食材です。

