

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。

□若桜町の学校給食は、昭和33年2月25日、池田小学校からスタートしました。

そこで、毎月25日前後を「イチオシ若桜メシ」の日としています。

4月のイチオシ若桜メシは23日(火)

あじこうぼう
味工房

おやき

若桜町産の米粉とよもぎを使って生地を作り、あんを包んでひとつひとつ型抜きし、焼いて作られた「おやき」です。おやきは昔から、5月3日の若桜神社大祭の時に食べたりお客様に配ったりされてきたもので、宿内の各家庭にはおやきを作る「型」もあったそうです。今では家で作る人が少なくなっているそうですが、伝えていきたい若桜の食文化ですね。



おやきの型

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。今月はロース肉と、藤原みそこうじ店の塩こうじを使ってしょうが焼きを作ります。



てつく
手作りハム工房

つくしんぼ

つくしんぼハム

手作りハム工房つくしんぼでは、若桜町吉川の大自然の中で質のよい豚を育て、生育状態のよい豚を厳選して使用し、手作業でウインナーやハム、ベーコンを作っておられます。今月はつくしんぼハムを給食野菜グループのほうれんそうと和えて「千草和え」を作ります。

