

# イチオシ若桜メシ



「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、25日前後に行います。  
 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。

5月のイチオシ若桜メシは22日(水)!

手作りハム工房つくしんぼ

つくしんぼウイナー

若桜町吉川の大自然の中で、質の良い豚を育て、その中から最高級の  
 ものを使用した手作りウイナーです。かんだ瞬間のパリッとした歯ごたえと  
 ジュワッと出る肉汁が特徴で、豚肉本来の味を大切にして作られています。  
 子ども達に大人気のもとてもおいしいウイナーです。



若桜味工房

とうにゅう  
豆乳

鳥取県産の大豆から作られる若桜味工房の「豆乳」は、給食でいつも使っている豆腐の  
 原料になる食材です。豆乳を料理に使うと、まるやかであっさりとした仕上がりになります。  
 今月は旬の野菜と一緒にスープにします。

給食野菜グループ

たまねぎ、キャベツ、ほうれんそう

給食野菜グループの盛本さんは、広い畑で季節ごとにたくさんの種類の野菜を育てられ、  
 若桜学園の給食のために、新鮮な野菜を届けてくださっています。子供たち  
 が安心・安全な給食を食べられるよう、できるだけ農薬を使わず、栽培方法  
 を勉強しながら野菜作りを続けられています。

たまねぎは長い期間保存のできる野菜ですが、収穫されたばかりの今の  
 時期は「新たまねぎ」といわれ、甘みがありみずみずしいのが特徴です。

