

イチオシ若桜メシ



「イチオシ^{わかさ}若桜^{まいつき}メシ^{かい}」は毎月1回、25日前後^{にちぜん}に行います。^{おこな}
 若桜町^{わかさちよう}のイチオシ^{しよくざい}食材^{あじ}を味わ^{じぶん}ってもらうことで、自分^すたちの住^{わかさちよう}む若桜町^{しよくざい}の食材^{ひと}や、
 関^{かか}わる人^{ひと}たちの思^{おも}いを知^しり、「若桜町^{わかさちよう}」の食材^{しよくざい}や人^{ひと}、町^{まち}を大切^{たいせつ}に思^{おも}う気持^きちを育^もんで
 ほし^{ねが}いと願^{ねが}っています。

6月のイチオシ若桜メシは26日(水)!

ふじわら 藤原みそこうじ店

みそ



がっこうきゅうしよく^{しお}学校給食用のみそや塩^{やまだのうえん}こうじは、山田農園^{こめ}さんの米、鳥取県^{とっとりけん}産^{だいず}の大豆、氷ノ山^{ひょうのせん}の天然水^{てんねんすい}
 など^{つか}を使い、若桜町^{わかさちよう}の自然^{しぜん}の恵^{めぐ}みの中^{なか}で大切^{たいせつ}に作^{つく}られたものです。イチオシ^{わかさ}若桜メシ^{わかさ}の
 日^ひだけでなく、普段^{ふだん}の給食^{きゅうしよく}でも藤原^{ふじわら}さんのみそ^{つか}を使^{もち}っています。日常^{にちじよう}的に食^たべるものだから
 こそ、おいしくて身体^{からだ}に良^よい、地元^よのもの^{もと}を食^たべ続^{つづ}けていきたいです。



こだわり^{みせ}ポークのお店 オンリーBoo ナチュラルポーク

わかさちようよしかわ^じ若桜町吉川^{かのうじよう}の自家農場^{しいうかんきよう}で、飼育環境^{しりよう}と飼料^{そだ}にこだわ^{ぶた}って育^なてられた豚^{なか}の中^{なか}で、
 厳選^{げんせん}されたものが「ナチュラルポーク^{はんぱい}」として販^{せい}売^{さん}されます。生産^{はんぱい}から販^{せい}売^{さん}まで責任^{せきにん}と
 自信^{じしん}をもち、安心安全^{あんしんあんぜん}はもちろ^{まごころ}ん真^{こんげつ}心^{こんげつ}もこもっています。今^{こんげつ}月はナチュラルポーク^{こんげつ}のロ
 ース肉^{にく}を揚^あげて、みそだれ^あでからめ^あます。



せいさんくみあい えごま生産組合

えごま

えごま^みの実^みはプチプチ^{しよっかん}した食感^{とくちよう}が特徴^{りようり}で、料理^{りようり}のアクセント^{こんげつ}になります。今^{こんげつ}月は、昨年度^{さくねん}の「我が家^{わがや}の自慢料理コンクール^{にゆうしやう}」で入賞^{りようり}した料理^{りようり}、「えごまのプチプチマカロニサラダ^み」です。えごま^みの実^みと、マ
 カロニ^{なまいも}、生芋^あこんにやく^{しよっかん}を合^あわせた、食感^{しよっかん}も楽^{たの}しめ
 るサラダ^{あじ}を味わ^{あじ}いましょう。

えごまのフキフキ

マカロニサラダ

【材料(4人分)】

- ・マカロニ・・・100g
- ・こんにやく・・・40g
- ・えごま・・・小さじ1
- ・万能ねぎ・・・1本
- ・塩こしょう・・・少々
- ・オリーブ油・・・小さじ1/2
- ・マヨネーズ・・・大さじ2

【作り方】

- ①こんにやくは短冊切り、ねぎは小口切りにする。
- ②マカロニ、こんにやくをゆでて、オリーブ油、塩、こしょうをからめる。
- ③マヨネーズ、えごま、ねぎ、マカロニ、こんにやくを混ぜあわせる。

給食
レシピ