

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 っ 給 食 ずす。
 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
 ほしと願っています。

8月のイチオシ若桜メシは30日(金)!

なつ 夏いちごシャーベット

夏にいちごを育てているところは国内にほとんどありません。標高900mの氷ノ山スキー場の夏のゲレンデで育てられる「夏いちご」は、谷川の水を流して土の温度を上げないようにしたり、いちごの実が傷まないように雨をよけるカバーをかけたり、日が当たる前の早朝に収穫したりと、工夫と手間をかけて大切に育てられています。学校給食用の特製夏いちごシャーベットは、冷たくて甘酸っぱく、暑い季節にピッタリです!



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育ったこだわりの豚肉です。澄んだ空気とおいしい水、豊かな大自然の中でのびのびと育った豚は、最高の肉質になります。
 今月は粗挽きミンチ肉を使ってタコライスを作ります。

※「タコライス」は、スパイスなどで味付けしたひき肉と、トマトやレタスなどの野菜、チーズをごはんのにせて食べる、沖縄生まれの料理です。



給食野菜グループ

かぼちゃ・たまねぎ・じゃがいも

いつも若桜町産の旬の新鮮な野菜を給食センターへ届けてくださいます。今月もおいしくいただきます!



かぼちゃスープ

【材料(4人分)】

- ・かぼちゃ・・・200g
- ・たまねぎ・・・100g
- ・じゃがいも・・・100g
- ・ベーコン・・・20g
- ・水・・・600ml
- ・シチューのルー・・・20g (約1かけ)
- ・牛乳・・・50ml
- ・塩こしょう・・・適量

【作り方】

- ①かぼちゃは種を取り、2cm角に切る。じゃがいもはいちょう切り、たまねぎは薄切りにし、ベーコンは1cm幅に切る。
- ②鍋に水と①を入れて火にかけ、野菜がやわらかく、くずれるくらいになるまで煮る。
- ③シチューのルーを入れて溶かし、牛乳を入れて弱火で5分煮て、塩こしょうで味をととのえる。

給食
レシピ