

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
ほしと願っています。

9月のイチオシ若桜メシは25日(水)！

べんてん 弁天まんじゅう本舗 **弁天まんじゅう**



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、毎年9月にある「弁天大祭」に、各家で神棚に供えたり親戚や知人に
配ったりする習慣があるそうです。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。

ひろどめの だいこん **広留野大根**

こだにてるみち 小谷輝道さん

夏でも涼しく、日差しが強い、標高800mの広留野高原は、開拓者が苦労して
切り開いた土地です。その高原で夏から秋にかけて栽培される広留野大根は、甘
みが強く、適度な辛みも併せ持つのが特徴。生産者が減っていく中、地域の伝統
を受け継ぎ、作り続けられています。

今月はナムルにします。ビビンバの具として、ご飯やお肉と一緒に食べましょう。

わかさ29工房

しかにく 鹿肉

鹿肉は高たんぱく、低脂肪、鉄分豊富な食材で、
成長期におすすめの食材です。増えすぎた野生の鹿を駆
除することは森や畑を守ることに繋がります。その命を
無駄にせず、感謝しておいしくいただきます。

