

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。

12月のイチオシ若桜メシは17日(火)!

おあたしゅうじょう
太田酒造場

べんてんむすめ 辨天娘

若桜で栽培された酒米と水を使って大切に作られた日本酒です。料理に使用すると、
 うまみや風味が増したり、肉や魚の臭みを消したりして、料理をおいしくしてくれます。

今月の「美酒鍋」は、酒造りが盛んな東広島市西条に伝わる郷土料理で、肉、野菜などの具を
 塩、こしょう、日本酒のシンプルな味付けで食べる鍋料理です。給食では日本酒の量は控えめにし
 て、よく加熱してアルコール分をとばして作るの、子どもでも安心しておいしく食べられます。



みせ
こだわりポークのお店 オンリー-Boo

ナチュラルポーク



若桜町吉川の自然豊かな山奥の自家農場で育ったこだわりの豚肉です。

今月はシンプルな味付けの美酒鍋で、お肉そのものの味をしっかりと味わえます。

あじこうぼう
味工房

とうふ 豆腐



鳥取県産の大豆を使用して手作りされた、
 大豆の味がしっかり味わえる豆腐です。今月は、
 鳥取県に伝わる郷土料理「どんどろけ飯」に
 使用します。

「どんどろけ飯」は、鳥取県東部・中部地域に伝
 わる郷土料理で、油で炒めた豆腐を炊き込んだご
 飯です。豆腐を炒めるときの音が

雷（方言でどんどろけ）
 の音に似ていることから
 この名前がついたと言
 われています。

