

2025 年

1 月

イチオシ若桜メシ

1月のイチオシ若桜メシは14日(火)!

この日は国際交流学習で台湾から来校する児童のみなさんと、若桜学園の5,6年生と一緒に給食を食べます。若桜町のイチオシ食材と一緒に味わい、海外にもそのおいしさや思いを広めていきたいですね。

こだわりポークのお店 **みせ オンリーBoo**

ナチュラルポーク



「ナチュラルポーク」は、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。生産から販売まで責任と自信をもち、安心安全はもちろん真心のこもったおいしい豚肉です。今月はロース肉をから揚げにして、みそ味のたれをからめます。ご飯によく合う一品です。

ふじわら **みそ**
藤原みそこうじ店

若桜町産の米、鳥取県産の大豆、氷ノ山の天然水などを使い、若桜町の自然の恵みの中で大切に作られたみそです。給食のみそ汁や料理の味付けに欠かせない調味料です。



せいさんくみあい **えごま**
えごま生産組合

若桜町では地元固有のえごま(在来種)を大切に守り、育て続けています。実はプチプチとした食感が特徴で、よくかむと香ばしさも味わえます。今月はサラダで味わってみてくださいね。



給食レシピ

ナチュラルポークのみそがらめ

【材料(4人分)】

- ・豚肉ロース……………200g
- ・しょうゆ……………小さじ 1/2
- ・酒……………小さじ 1/2
- ・片栗粉……………大さじ4
- ・揚げ油……………適量
- ★みそ……………大さじ1
- ★砂糖……………小さじ2
- ★みりん……………小さじ1

【作り方】

- ① 豚肉ロースは2cm角に切り、しょうゆ、酒で下味をつける。
 - ② ①に片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる。
 - ③ ★の調味料を混ぜ合わせ、揚げた豚肉をからめる。
- ※くだいたナッツ類をからめてもおいしいです。

