

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。

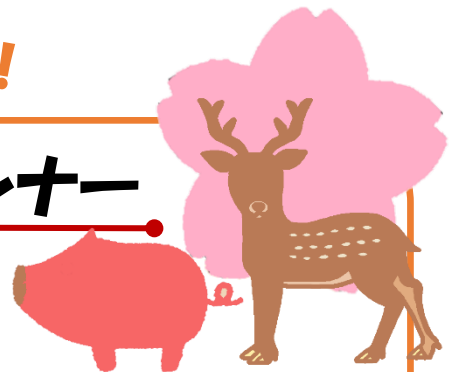
2月のイチオシ若桜メシは26日(水)!

てつく こうぼう
手作りハム工房つくしんぼ

つくしんぼウイナー

に くこうぼう
わかさ29工房

しかにく
鹿肉もも



若桜町産のお肉は、きれいな空気や水などの恵まれた自然環境と、生産者の方々の飼育方法の工夫や愛情、衛生管理の徹底などの努力により、優れた肉質になり、その加工品も絶品です。
 生産者の方々や、生き物の命に感謝して、今月もおしくいただきます。

あじこうぼう
味工房

とうにゅう
豆乳



大豆をすりつぶして煮て、おからを除いたものが豆乳で、豆腐の材料になります。鳥取県産の大豆を使用して手作りされる味工房の豆乳は、大豆の味がしっかりと感じられます。

わかさかんこう
若桜観光

なつ
夏いちごジャム

標高900mの氷ノ山スキー場の夏のゲレンデで育てられた「夏いちご」は、アイスやジャムに加工して1年中食べられます。今月は豆乳プリンのソースに使います。



給食レシピ

とうにゅう
豆乳プリン
なつ
夏いちごソース



材料(4カップ分)

- ・無調整豆乳・・・150g
- ・生クリーム・・・50g
- ・水・・・50g
- ・砂糖・・・25g
- ・ゼラチン・・・5g
- ★いちごジャム・・・40g
- ★レモン汁・・・小さじ 1/2
- ★水・・・大さじ1

作り方

- ① 鍋に無調整豆乳、生クリーム、水、砂糖を入れて中火で加熱し、沸騰直前まで温める。
※沸騰させないように注意!
- ② 火を止め、ゼラチンを加えてよく溶かす。
- ③ 器に入れて粗熱をとり、冷蔵庫で冷やし固める。
- ④ ★の材料を耐熱容器に入れ、電子レンジで約1分加熱し、よく混ぜて冷ます。
- ⑤ ④のいちごソースを固まった豆乳プリンにかける。