

イチオシ若桜メシ

今年度も一年間、若桜学園のみなさんに給食を通して若桜町のたくさんのイチオシ食材を味わって
もらいました。卒業していく9年生にも、これからも自分たちの住む若桜町の食材や人、町を大切に思う
気持ちを持ち続けてほしいと願っています。

3月10日(月)は卒業お祝いイチオシ若桜メシ!

こだわりポークのお店 オンリーBoo
にくま 肉巻きおにぎり Booむす

若桜町吉川の、自然豊かな自家農場で育ったこだわりの豚肉を特製のタレに
漬け込み、若桜町産のもち米入りのおにぎりをつつみ、オーブンで焼きあげてあり
ます。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美
味しい肉巻きおにぎりです。



えごま生産組合

えごま

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感じられます。今月は
和え物で味や食感を味わってみてくださいね。



今年度もたくさんの方々にお世話
になり、毎月のイチオシ若桜メシ
を行うことができました。本当に
ありがとうございました!



味工房(おやき、豆腐、豆乳)

えごま生産組合(えごま、えごま油)

給食野菜グループ(野菜)

こだわりポークのお店 オンリーBoo(ナチュラルポーク、Booむす)

手作りハム工房つくしんぼ(ウインナー、ハム、ベーコン)

藤原みそこうじ店(みそ)

若桜29工房(鹿肉)

吉川YYC(じゃがいも)

若桜観光(夏いちごジャム、シャーベット)

太田酒造場(辨天娘)

弁天まんじゅう本舗(弁天まんじゅう)

小谷輝道さん(広留野大根)

若ざくらふれあい作業所(こんにやく)