

イチオシ若桜メシ



「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、25日前後に行います。
 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。

6月のイチオシ若桜メシは25日(水)！

わかさあじこうぼう
若桜味工房

とうにゅう
豆乳

鳥取県産の大豆から作られる若桜味工房の「豆乳」は、給食でいつも使っている
 豆腐の原料になる食材です。豆乳を料理に使うと、まろやかであっさりとした仕上がり
 になります。今月は旬の野菜と一緒にスープにします。



わか
若ざくらふれあい
さぎょうしょ
作業所

こんにゃく

やわらかく味染みがよいのが特徴の手作りこんにゃくです。
 若ざくらふれあい作業所では、こんにゃく芋の栽培、収穫からこんにゃくへの加工まで
 すべて行っています。こんにゃく芋は秋に収穫され、1年を通してこんにゃくの材料として
 使われます。今月はサラダで味わってくださいね。



せいさんくみあい
えごま生産組合

えごま

えごまの実^みはプチプチした食感^{しょっかん}が特徴で、
 料理^{りょうり}のアクセントになります。今月は、「えごまの
 プチプチマカロニサラダ」にします。

えごまの実とマカロニ、手作りこんにゃく^{てづく}を合^あわ
 せた、食感^{しょっかん}も楽しめるサラダです。

えごまのプチプチ

マカロニサラダ

【材料(4人分)】

・マカロニ・・・100g
 ・こんにゃく・・・40g
 ・えごま・・・小さじ1
 ・万能ねぎ・・・1本
 ・塩こしょう・・・少々
 ・オリーブ油・・・小さじ1/2
 ・マヨネーズ・・・大さじ2

【作り方】

①こんにゃくは短冊切り、ねぎは
 小口切りにする。
 ②マカロニ、こんにゃくをゆでて、
 オリーブ油、塩、こしょうをからめ
 る。
 ③マヨネーズ、えごま、ねぎ、マカ
 ロニ、こんにゃくを混ぜあわせる。

給食
レシピ