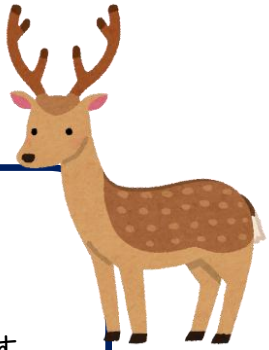
2025年 7月

イチオシ若桜メシ

「イチオシ若桜メシ」は毎月1回、学校給食で行います。
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んでほしいと願っています。

7月のイチオシ若桜メシは16日(水)！

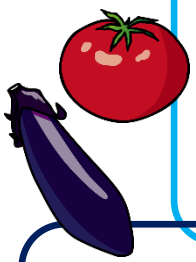


わかさ29工房　鹿うちもも肉

若桜町にあるHACCP※適合施設「わかさ29工房」で衛生的に加工された鹿肉です。
鳥取県では、鹿肉やイノシシ肉を「とっとりジビエ」として活用することを進めています。
「わかさ29工房」はジビエの解体処理技術の高さや解体数の多さから、全国的にも有名な施設となっています。
学校給食では、時期に合わせて様々な部位のお肉を使用しています。今月は肉質の柔らかい部位「うちもも」の角切りを、から揚げにしてケチャップソースで味付けします。

※HACCPとは･･･食品を製造する際に安全を確保するための管理手法

手作りハム工房　つくしんぼ　ベーコン



若桜町吉川の大自然の中で育てた生育状態のよい豚を厳選して使用し、手作業で作られたベーコンを、たっぷりの夏野菜と一緒にスープにします。いろいろな食材も、おいしさが溶けだしたスープも、残さず味わいましょう。

吉川YYC　じゃがいも(メークイン、シャドークイーン)

「メークイン」は、煮くずれしにくい品種の細長い卵型をしたじゃがいもです。
「シャドークイーン」は、皮も中身もむらさき色のじゃがいもです。収穫されたばかりの2種類のじゃがいもを使った、カラフルなポテトサラダをお楽しみに！