



中学校給食センターに潜入！

郡山市の中学校給食センター、第二給食センターを不定期で紹介していきます。

郡山市立中学校給食センター
郡山市立中学校第二給食センター

R7.VERSION8

今回の「中学校給食センターに潜入！」では、Aコース1月28日、Bコース1月29日の「郡山の恵み献立」の日に密着して、「鯉のカレー唐揚げ」の調理の様子をお届けします。

郡山市の特産物「鯉」



郡山市では、安積疏水の完成により使用されなくなった「ため池」を利用したことによって、鯉の養殖が盛んになりました。

令和元年度の郡山市の養殖鯉の生産量は747トンに上り、市町村別での生産量では全国1位を誇ります。

郡山市内のスーパーマーケットでも、「鯉の甘煮」や「鯉のあらい」を販売していますので見てみてくださいね。



鯉には取り除けない細かい小骨があり、食べやすい魚の「はも」のように職人さんが骨切りをしています。

骨切りした切り身



カレー粉をブレンドした粉をまぶして、油で揚げます。骨切りした身を開きながら丁寧に粉付けしていきます。

粉付けは4人がかり！大変だ！



郡山の鯉は、きれいな水で育てられているため、臭みが少ないぞ



郡山市産の鯉のカレー唐揚げ

郡山市逢瀬町の郷土料理「キャベツ餅」



郡山産あさか舞を使用したごはん

福島県産長ねぎを使用した味噌汁

郡山市には、おいしい郷土料理や食材がたくさんあるぞ！



シュウ



180℃の高温でカリカリになるまで揚げるぞ！



温度がしっかり上がっているかを確認して...



鯉のカレー唐揚げのできあがり！