



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 VERSION5

本年度も地場産物活用献立を実施しました！

昨年度の11月に引き続き、本年度も10月に2回、県産食材補助事業による「地場産物活用献立」を実施しました。福島県内で生産、加工されている食材を使ったメニューが登場しましたが、皆さんはどのメニューが印象に残っていますか？

今回の潜入では、Aコース10月6日(月)、Bコース10月7日(火)に提供した献立の調理風景をご紹介します！

調理の様子

～この献立の県産材料～

◇麦ごはん

あさか舞

◇県産味噌カツ

豚ヒレカツ

大豆みそ

◇川俣しゃもボールスープ

川俣しゃもボール

なめこ

冷凍豆腐

冷凍ほうれん草

緑豆もやし

冷凍液卵

◇デザート

県産ブルーベリーゼリー



県産豚のヒレカツを
ていねいに揚げます。
揚げ時間や温度は
細かく管理しています。



県産大豆のみそを
使ってみそだれを
作ります。



県のブランド地鶏
「川俣シャモ」のうまみ
たっぷり肉団子をスープ
に入れます！



県産なめこは福島県の11の
特産品「ふくしまイレブン」に
も入る秋から冬が旬の食材です。
ほうれん草は三春町産、もやし
は相馬市産です！

完成



肉や野菜、果物など
いろいろな県産食材が
使われているんだね！

「推し地元産食品」を見つけてみませんか？

商品を買うことは、その商品やつくった企業を応援することになります。

福島県や郡山市は鯉や野菜など、数多くのおいしいものがあります。自分の好きな地元産の
おいしいものを見つけて、「**地元産食品の推し活**」をしてみるのはいかがでしょうか？



郡山市、
こんな品が
おいしい



～あさか舞～

舞うほどおいしい、ということが名前の由来である「あさか舞」は郡山市産の「コシヒカリ」「ひとめぼれ」で冷めてもおいしい米です。給食でも大人気です。



～鯉・鯉料理～

市町村別の生産量で全国1位である郡山市の鯉は、くさみなどがなくおいしいことでも有名です。伝統的な甘露煮の他に、最近はカレーやハンバーガーもあります。



～うねめ牛～

うねめ牛は郡山市で24か月以上肥育された黒毛和牛です。
軽やかな味わいがあり、さらっとした食べやすさが特徴です。



～郡山市の野菜～

めんげ芋・御前にんじん・冬甘菜（キャベツ）等「郡山ブランド野菜」の他に阿久津曲がりネギや布引大根のような定番もおすすめ。冬はさらに甘みが増します。



～お菓子～

クリームボックスやまんじゅうなど郡山の特産品でお菓子を思い出す人は、少なくありません。
お店ごとに独自のお菓子があり、愛されています。

