

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

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

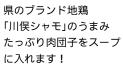
県産豚のヒレカツを ていねいに揚げます。 揚げ時間や温度は 細かく管理しています。



県産大豆のみそを 使ってみそだれを 作ります。

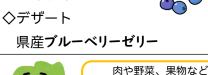








県産なめこは福島県の11の 特産品「ふくしまイレブン」に も入る秋から冬が旬の食材です。 ほうれん草は三春町産、もやし は相馬市産です!







「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<u>しょうか?</u>

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。



に、最近は**カレーや** ハンバーガーもあります。

~お菓子~

~鯉・鯉料理~

市町村別の生産量で全国 | 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

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。



いろいろな県産食材が 使われているんだね!

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。



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

~郡山市の野菜~

のような定番もおすすめ。 冬はさらに甘みが増します。

