



中学校給食センターに潜入!

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

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。



VERSION1

給食センターのとある日①

第二給食センターのとある1日、今回は A コース 5 月 16 日 (月) の「ソースチキンカツ」の調理の様子を紹介します。

大きな釜で約 2300 人分のチキンカツソースを作ります。



特製ソース
おいしそう!



大きな連続式のフライヤーを使って、チキンカツを揚げます。



数えて、食缶にいれます。

人数分の特製ソースを測り、チキンカツにかけます。



いつも調理員さんがソースをまんべんなくかけてくださいます。



特製ソースをかけた「ソースチキンカツ」が出来上がりました😊



完成!



ソースがたっぷりかけてあって、ごはんが進みそう!



作ってみませんか? 給食のレシピ紹介



◎ソースチキンカツのソース 甘じょっぱいソースが食欲をそそります。

材料 (中学生 4 人分)

- 中濃ソース・・・17g
- ウスターソース・・・4g
- 赤ワイン・・・8g
- 三温糖・・・8g
- 本みりん・・・6g
- 片栗粉・・・0.8g
- 水・・・36g

<作り方>

- ① 赤ワインと本みりんを鍋に入れて、アルコールがとぶまで、加熱する。
- ② アルコールがとんだら、中濃ソース・ウスターソース・三温糖を入れ、加熱する。
- ③ 片栗粉を水で溶いて②に入れ、とろみがつくまで加熱して、できあがり!

(ワンポイントアドバイス)

チキンカツだけではなく、フライ系の料理にかけてもおいしいです!