



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

VERSION3

7月「沖縄献立」に密着！新作揚げパンのお味はいかが？



令和4年5月15日、沖縄県は本土復帰50周年を迎えました。これを記念して、7月の給食では沖縄の郷土料理を多く取り入れました。

今回の「中学校給食センターに潜入！」では、Aコース7月14日、Bコース7月15日の「沖縄献立」の日に密着しました。

「ソーキそば風うどん」と、新作「黒糖きな粉揚げパン」の調理の様子をお届けします。

まずは、「ソーキそば風うどん」のかけ汁を作っているところを紹介するぞ!



やわらかーい
角煮の
できあがり!



豚肉の臭みを消すために、長ネギや生姜を加えて煮込むのがコツだ!

別の釜で作ったかけ汁に角煮を加えたら完成! いつものお肉より柔らかいと好評でした(^)/



沖縄の郷土料理「ラフテー」に近づくため、1時間じっくり煮込み、味がしみ込んだ柔らかい角煮を作ります。

次は揚げパンを作るぞ!



1つ1つ返して丁寧に揚げるぞ!



揚げパンに振りかけるのは沖縄県産黒糖、きな粉、上白糖、食塩をブレンドした粉です。

揚げパンは高温の油で外側がカリッとするように仕上げます。



「黒糖きな粉揚げパン」の完成!



おいしそう!

