



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

VERSION7

今回の「中学校給食センターに潜入!」では、Aコース11月16日、Bコース11月17日の「地場産物活用献立」の日に密着して、福島県産の食材を使用した献立の調理の様子をお届けします。「鯉のスパイス揚げ」は、今回初めて作る新メニューでした。お味はいかがでしたか?

郡山市の特産物「鯉」



郡山市では、安積疎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。



カレー粉など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。

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



粉付けは5人がかり! 大変だ!



185℃の高温でカリカリになるまで揚げるぞ!



郡山市逢瀬町の郷土料理「キャベツ餅」

福島県産ブルーベリーを使用したゼリー



郡山市産の鯉

お米は、郡山市のあさか舞、キャベツ、大根、ねぎも福島県産を使用しました



鯉のスパイス揚げのできあがり!

