



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

給食センターのとある一日

第二給食センターのとある1日、今回は A コース12月12日(木)、B コース12月13日(金)の調理の様子を紹介します。



喜多方風ラーメンかけ汁は、
どのように作られているのかな?

具材と汁のバランスを考えながら、配缶します。

豚肉を生薑、ねぎの青い部分や調味料を入れて、やわらかくなるまでじっくり煮ます。



最後に、煮込んだチャーシューやねぎ、ほうれん草を入れて完成です!

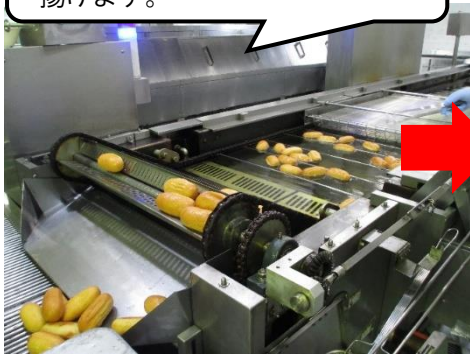
チャーシューも手作りするんだね!



別の釜で、チャーシュー以外の材料を煮込んで、かけ汁を作ります。

ミニココア揚げパンは、
どのように作られているのかな?

揚げパンは、大きなフライヤーで揚げます。



ていねいにココアをまぶします。



おいしそう♪
揚げパンは、人気メニューだね!



完成!

喜多方ラーメンは、福島県喜多方市のご当地ラーメンです。スープは醤油味の透明な豚骨スープが基本であっさりとした味わいが特徴です。また、煮干しだしをブレンドするお店もあるそうです。

給食でも醤油味をベースに、煮干しだしを加え、喜多方ラーメンを再現しました。

