



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

VERSION 8

今回の「中学校給食センターに潜入!」では、Aコース1月29日、Bコース1月30日の「郡山の恵み献立」の日に密着して、「鯉のカレー唐揚げ」の調理の様子をお届けします。

郡山市の特産物「鯉」



郡山市では、安積疏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。

骨切りした切り身



カレー粉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4人がかり! 大変だ!



郡山市産の鯉のカレー唐揚げ

郡山市逢瀬町の郷土料理「キャベツ餅」



郡山産あさか舞を使用したごはん

福島県産長ねぎを使用した味噌汁



揚げ



180℃の高温でカリカリになるまで揚げるぞ!

温度がしっかり上がっているかを確認して...



鯉のカレー唐揚げのできあがり!



福島ニュース
公式 You Tube
アカウント
@ftv-news

郡山市内の小中学校の給食で、鯉が提供されています。ニュースでも取り上げられたので、気になる人は見てみてくださいね。

