

キラリンピカの食育掲示物

はる みかく 春の味覚！ホタルイカボンボン



今年も、とれたてのホタルイカが給食に登場します。春に富山湾へやってくるホタルイカは、産卵前に定置網で漁獲されるため、十分に成長しており、まるまる太っているのが特徴です。

ホタルイカボンボン～調理の様子～



全部で90kg、約15000匹分あります。

①朝6時半ごろ、とれたてのホタルイカが調理場に届きます。



目は、ゆでると固くなるから、取って食べやすくするんだって！

②調理員さんが、ホタルイカの「目」を一つ一つ、手作業で取ります。

ホタルイカを揚げると、ボン、ボン！とはじける音がするよ。

揚げたホタルイカ



ボン！



ボン！

油がはねて危ないので、調理員さんは手袋とサンバイザー（帽子）をして、やけどをしないよう気をつけているよ。

③米粉とカレー粉が入った衣をつけて揚げます。



④クラスごとのバットに、測り入れていきます。



4月の給食に登場します。お楽しみに！

できあがり！