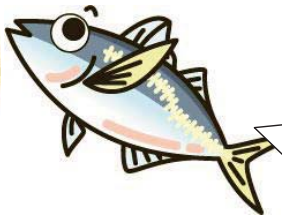
地産地消を推進しています！！

光市立光学校給食センター　H22．9　発行



あじのせっちゃん
やまぐちけんのうすいさんぶつ
山口県農水産物キャラクター

今回は、萩で水揚げされた瀬付あじを給食用のあじフライに加工している下関市のヤマオカ下関に伺いました。
日本海の瀬（岩場）には、プランクトンやしらすなどの質のよいえさがあります。この瀬に住みついて育ったまあじを瀬付あじといいます。
脂がのっておいしい魚です。

この日、工場に届いたあじは、萩で水揚げされた後、福岡で下処理したものです。
全部で約3万6千匹！！たくさんありますね。
冷凍した状態で届くので、10℃以下に設定された解凍室で、溶かしてからフライ用に加工します。

コンベアにのせて粉をつけます。

とき卵の代わりに、バッター液につけます。

次にパン粉をつけるため、コンベアで運ばれます。

パン粉です。

あじフライが出来上がりました。重さや形をチェックします。

マイナス35度のトンネルフリーザーで急速凍結します。

金属探知機に入れて、異物が入っていないか調べます。

給食センターに届けてもらい油で揚げます。

約3万6千匹のあじを一日でフライにしてしまうということに驚きました。
早速、瀬付あじフライを食べてみましたが、脂がのってとてもおいしかったです。
17日の給食にでますので、楽しみにしていて下さい。