

報道関係各位

11月11日は「たっちょの日」



有田市では、平成29年4月1日付で市の魚を「たちうお」と定め、毎年11月11日を「たっちょの日」に制定しています。

それに伴い、地元で水揚げされた「たちうお」の地産地消の推進、並びに魚食文化の再興のため、今年は和歌山県の「ふるさと誕生日」である11月22日に、市内小中学校で「たちうお」を使った給食を提供します。

記

■内容：11月22日（水）

市内小中学校で給食の一部に「たちうおフライ」を提供

※市内全小中学校で提供されますが、取材は初島小学校のみ可能です。

（給食時間 12：00～準備開始）

※取材をご希望の場合、事前に教育総務課（TEL0737-22-3758）までご連絡をお願いします。



※写真は過去の内容です

----- この件に関するお問い合わせ先 -----

〒649-0392 和歌山県有田市箕島50番地

有田市役所 教育委員会 教育総務課

担当：伊藤 康勇樹

TEL：0737-22-3758

e-mail：kyoikusomu@city.arida.lg.jp

給食だより

おうちのひと
いっしょに
読んでね!



令和5年11月号

有田市学校給食センター

21日「冷凍パン(備蓄用)」



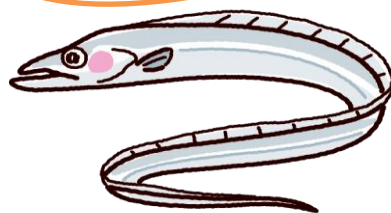
※予定日までに災害などがあれば、実施日を変更します。

災害が起こった場合、電気・ガス・水道などのライフラインが停止する恐れがあります。そのような時のために、有田市では自然解凍して食べることでできる冷凍パンを備蓄しています。実際使用するようになった時にどのくらいで解凍するのか、またどのような食べ物なのかを食べて知っておくと、いざという時に慌てずすみませう。その体験のために今回使用します。

おいしい有田市の

食材が給食に!

わかやま ありだし
和歌山・有田市のふるさとの味を
ぜひ味わって食べてみて下さい!



22日「太刀魚」

11月22日はふるさと誕生日です。

ふるさとの理解と関心を深めてもらう日です。

地元有田市は太刀魚の漁獲量が日本一です。

見た目通り「太刀(長い刀)」のように光り輝く姿と、立ち泳ぎをする生態が名前の由来です。「たっちょ」の呼び名で親しまれていることと、立って泳ぐ姿が「1」に見えることから有田市では11月11日を「たっちょの日」に制定しています。

地元のおいしい魚を味わってもらおうと、箕島漁港で水揚げされた太刀魚を市で購入し、太刀魚フライにして提供します。



28日「有田市認定みかん」

有田市は、全国有数のみかんの産地です。有田市のみかんは甘さと酸味のバランスがよく味が濃いのがおいしさの特徴です。なかでも「有田市認定みかん」は独自に設けた厳しい審査に合格した甘くておいしいみかんです。

みかんには、ビタミンCが豊富に含まれていて一日に2~3個食べると必要量が摂取できます。ビタミンCには、免疫力を高める働きがあるので、風邪予防のためにもしっかりと食べましょう!

和食の魅力とは?

日本の食文化は、ユネスコ無形文化遺産に「和食：日本人の伝統的な食文化」として登録され、世界からも注目されています。この「和食」とは、料理のことだけでなく、「自然の尊重」という精神に基づいて育まれてきた食に関する社会的慣習を意味し、右のような特徴があります。持続可能な社会を実現するためにも大切にしていきたい食文化です。11月24日は、一般社団法人和食文化国民会議が定める「和食の白」です。和食を味わい、その魅力を感じ、これからの日本の食文化について考える機会にいただければと思います。

和食の4つの特徴

<p>1 多様な新鮮な食材とその持ち味の尊重</p> 	<p>2 健康的な食生活を支える栄養バランス</p> 
<p>3 自然の美しさや季節の移ろいの表現</p> 	<p>4 正月などの年中行事との密接な関わり</p> 

和食に欠かせない「ご飯」

和食は、お米を炊いた「ご飯」を中心に、「汁」と「おかず（菜）」を組み合わせた「一汁二菜」や「一汁三菜」の献立が基本です。栄養バランスが良く、日本人の長寿を支える健康的な食事です。また、お米は日本人にとって欠かせない作物で、年中行事とも深く結びついています。



日本人が発見した「うま味」

だしの「うま味」は、和食の味わいに欠かせないものです。明治時代に、日本の科学者・池田菊苗博士が昆布のだしからグルタミン酸を発見し、これを「うま味」と名づけました。イノシン酸やグアニル酸などのうま味成分も日本人によって発見され、甘味・塩味・酸味・苦味と並ぶ5つの基本味のひとつとして世界でも認められています。英語でもそのまま「UMAMI」と呼ばれます。

「だし」の素材とうま味成分

- ◆ 昆布…グルタミン酸
- ◆ カツオ節・煮干し…イノシン酸
- ◆ 干しいたけ…グアニル酸

