

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、11月11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11日（火）

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、取材は宮原小学校のみ可能です。

（給食時間 12：05～準備開始）



※写真は過去の内容です。

-----この件に関するお問い合わせ先-----

〒649-0305 和歌山県有田市港町839

有田市学校給食センター

担当：中西 廉代

TEL：0737-82-4718

e-mail：kyushoku@city.arida.lg.jp

令和7年 11月分 給食献立表(小学)

有田市学校給食センター

日	曜日	主食 (黄色)	牛乳 (赤色)	献 立 名	あかのたべもの	みどりのたべもの	きいろのたべもの	
					からだをつくるもの	からだのちうしをととのえるもの	ねつやちからのもとになるもの	
3	月			ぶん 文 化 の ひ 日				
4	火	パン	○	かぼちゃひきにくフライ にんじんしりしり ちゅうかスープ	かぼちゃひきにくフライ とりにく とうふ	にんじん レモン もやし たまねぎ たけのこ にんじん チンゲンサイ	あぶら ごま こまあぶら かたくりこ	
5	水	ごはん	ジョア (マカロニ)	さけのしおやき ほんずあえ こまつなのみそしる	さけ かにかまぼこ とうふ あぶらあげ みそ	キャベツ きゅうり にんじん こまつな にんじん えのきだけ		
6	木	パン	○	とりにくのからあげ ドレッシングあえ ミートボールのスープ	とりにく ミートボール	キャベツ きゅうり とうもろこし はくさい にんじん チンゲンサイ	からあげこ あぶら サウザンドレッシング はるさめ	
7	金	ごはん	○	さんしょくごはん すましじる	ぶたひきにく とりひきにく たまご とうふ かまぼこ わかめ	ほうれんそう もやし しょうが にんじん えのきだけ	こまあぶら	
10	月	ごはん	○	すきやきに すのもの	ぶたにく やきどうふ かにかまぼこ わかめ	たまねぎ はくさい にんじん ねぎ しめじ いとこんにゃく	あぶら	
11	火	パン	○	たちうおフライ ハムサラダ はるさめスープ	たちうお ハム ぶたひきにく	キャベツ きゅうり にんじん もやし チンゲンサイ	こむぎこ パンこ あぶら フレンチドレッシング はるさめ	
12	水	ごはん	○	わふうソースのハンバーグ おかかあえ えのきだけのみそしる	ハンバーグ かつおぶし とうふ あぶらあげ わかめ みそ		かたくりこ	
13	木	パン	○	コロッケ ひじきのサラダ やさいスープ りんごジャム	ちくわ だいす ひじき ぶたにく	プロッコリー にんじん えだまめ はくさい たまねぎ にんじん チンゲンサイ	コロッケ あぶら マヨネーズ ごま りんごジャム	
14	金	ごはん (少なめ)	ジョア (ストロベリー)	わかめごはん にこみうどん ちぐさあえ	わかめ ぎゅうにく かまぼこ あぶらあげ たまご	ねぎ はくさい ほうれんそう にんじん いとこんにゃく	ごはん うどん こま	
17	月	ごはん	○	いわしのかばやき ゆずふうみのおひたし けんちんじる	いわし かつおぶし ぶたにく とうふ	しょうが はくさい ほうれんそう にんじん ゆず だいこん にんじん ごぼう こんにゃく	かたくりこ あぶら あぶら こまあぶら	
18	火	ミニパン	○	ミートスパゲッティ チキンサラダ	ぶたひきにく とりにく	たまねぎ にんじん キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	スパゲッティ オリーブオイル わふうドレッシング	
19	水	ごはん	○	カレーライス フレンチサラダ	ぶたにく ハム	キャベツ きゅうり にんじん	じゃがいも カレールウ あぶら フレンチドレッシング	
20	木	パン	ジョア (フレーン)	ミンチカツ れんこんサラダ コンソメスープ	ミンチカツ かにかまぼこ ベーコン	はくさい キャベツ れんこん にんじん たまねぎ はくさい にんじん チンゲンサイ	あぶら ごまだれッシング じゃがいも	
21	金	ごはん	○	とりにくのたつたあげ やさいとほねくのこまあえ だいこんのみそしる	とりにく ほねく とうふ あぶらあげ わかめ みそ	しょうが はくさい ほうれんそう にんじん だいこん にんじん	かたくりこ あぶら こま	
24	月			ぶり 振 かえ きゅう じつ 替 休 日				
25	火	パン	ジョア (ブルーベリー)	いかのレモンソースかけ マカロニサラダ わかめスープ	いか ハム わかめ	レモン キャベツ きゅうり にんじん もやし たまねぎ にんじん チンゲンサイ えのきだけ	かたくりこ あぶら マカロニ マヨネーズ ごま	
26	水	ごはん	○	うめぼし わかやまけん おでん やさいのこんぶあえ うめぼし	とりにく あつあげ ちくわ ごぼうてん しおこんぶ うめぼし	わかやまけん うめ せいさんりょう にほんいち だいこん にんじん こんにゃく キャベツ きゅうり にんじん うめぼし	さといも じゃがいも	
27	木	パン	○	クリームシチュー えたまめサラダ	とりにく きゅうにゅう ツナ	たまねぎ にんじん プロッコリー きゅうり にんじん とうもろこし えだまめ	じゃがいも シチュールウ あぶら イタリアンドレッシング	
28	金	ごはん	○	ありだしにんてい 有田市認定みかん 有田市が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。	マーボーどうふ ちゅうかサラダ みかん(有田市認定みかん)	とうふ ぶたひきにく あかみそ ハム	たまねぎ にんじん ねぎ キャベツ きゅうり にんじん みかん	かたくりこ あぶら ごまあぶら

材料の都合により献立を変更することがありますご了承ください。だし汁に、かつおぶし・こんぶを使用しています。

がつ にち たんじょうび わかやま かんしん ふか こんげつ わかやまけんないありだし しょくざいおおつか
11月22日は「ふるさと誕生日」です。ふるさと和歌山に心を深めてもらえるように、今月は、和歌山県内や有田市の食材を多く使ってています。

給食とり



おいしい有田市の食材が給食に！

11月から12月までは有田市産新米を使用します

今年も有田市内で栽培、収穫された新米が給食に提供されます。

新米とは、その年に収穫されるお米のこと。普通のお米と比べて水分が多く含み香りや甘み、粘りが強いのが特徴です。

日本では主食として食べられていますが、炊く前は「米」、炊いた後は「飯」と呼び方が変わります。それぞれ「お米」「ご飯」と「御(お/ご)」をつけて呼び、昔から大切にされている食べものです。

約半年かけて育てられた新米を味わっていただきましょう。



11日「太刀魚」

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食べましょう！

給食では「地産地消」を推進しています！

「地産地消」という言葉を知っていますか？

地域で生産された農林水産物(地場産物)を地域で消費する取り組みのことで、自給率の向上を始め、地域活性化や、環境保護への貢献などさまざまな効果が期待できます。

学校給食では、地産地消の活用を通じ、子どもたちへ地域の食文化や産業について伝えるとともに、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育んでいきたいと考えています。



“食事のあいさつ”に込められた思い

食事をする前の「いただきます」と食事が終わった後の「ごちそうさま」というあいさつには、一体どのような意味があるのでしょうか？

「いただきます」は、食材の自然の恵み、生き物の命をいただくことへの感謝を表します。

「ごちそうさま」の「ちそう(馳走)」は、食事をよくするために走り回ることを意味しており、この食事が出来上がるまでに関わった人びとへの感謝の気持ちが込められています。

11月23日は「勤労感謝の日」



普段に頼らず、私たちの生活は多くの人の働きがあって成り立っていることを忘れずに、感謝の気持ちをもって過ごしましょう。