

# 有田市内小中学校の給食に 「有田市認定みかん」が登場！

有田市では平成22年度から「有田市原産地呼称管理制度」を創設し、有田市独自で設けた厳しい基準等をクリアしたみかんを「有田市認定みかん」として認定しています。

今年度も昨年に引き続き、11月28日の市内小中学校の給食に有田市認定みかんが登場します。

## 記

- 内容：11月28日（金）12時15分～（給食準備開始）  
12時20分頃～（食事開始）  
市内小中学校の給食で「有田市認定みかん」を提供

※市内全小中学校で提供されますが、取材は保田小学校のみ  
可能となります。



〒649-0392 和歌山県有田市箕島50  
【有田市認定みかんについて】  
有田市役所 ふるさと創生室 担当：北野  
TEL：0737-22-3648  
e-mail：brand@city.arida.lg.jp  
【学校給食について】  
有田市学校給食センター 担当：中西  
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 からだをつくるもの	みどりのたべもの からだのちょうしをととのえるもの	きいろのたべもの ねつやちからのもとになるもの	
3	月			ぶん 化 の ひ				
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	とりにく とうふ	かぼちゃひきにくフライ にんじん レモン もやし たまねぎ だけのこ にんじん チンゲンサイ	あぶら ごま ごまあぶら かたくりこ	
5	水	ごはん	ジョア (マカ)	さけのしおやき ぼんずあえ 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	ごまあぶら	
10	月	ごはん	○	すきやきに すのもの	ぶたにく やきとうふ 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 キャベツ きゅうり	あぶら	
11	火	☆ 11月11日は「 <sup>がつ にち</sup> たっちょの日 <sup>ひ</sup> 」です。太刀魚は「たっちょ」とも呼ばれ家庭では、塩焼きや煮物にして食べている魚です。 <sup>ありだし</sup> 有田市は日本有数の <sup>たちうお</sup> 太刀魚漁獲量を誇り、 <sup>きゅうしやく</sup> 給食では、 <sup>みのしきよう</sup> 真島漁港で水揚げされた「太刀魚」をフライにしてお届けします。						
		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	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	はくさい もやし ほうれんそう にんじん にんじん えのきだけ	かたくりこ	
13	木	パン	○	コロック ひじきのサラダ やさいスープ りんごジャム	ちくわ だいず ひじき ぶたにく	ブロックリー 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	コロック あぶら マヨネーズ ごま りんごジャム	
14	金	ごはん	ジョア (少なめ) (ストロベリー)	わかめごはん にこみうどん ちくさあえ	わかめ ぎゅうにく かまぼこ あぶらあげ たまご	ねぎ ほうれんそう にんじん いとこんにゃく	ごはん うどん ごま	
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 ごまあぶら	
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	たまねぎ にんじん 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 (プレーン)	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	ほうれんそう 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 ごまドレッシング じゃがいも	
21	金	ごはん	○	とりにくのだつたあげ やさいとほねくのごまあえ 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 ごま	
24	月			ふり 替え きゅう じつ 振 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	※ 「 <sup>うめぼ</sup> 梅干し <sup>わかやまけん</sup> 」は、和歌山県より提供していただきます。和歌山県は梅の生産量が日本一です。						
		ごはん	○	<sup>うめぼ</sup> 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	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	
27	木	パン	○	クリームシチュー えだまめサラダ	とりにく ぎゅうにゅう ツナ	たまねぎ にんじん ブロッコリー 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	<sup>ありだしにんてい</sup> 有田市認定みかん <sup>ありだし</sup> 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。						
		ごはん	○	マーボー豆腐 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 だけのこ しょうが にんにく 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がご了承ください。 だし汁に、かつおぶし・こんぶを使用しています。

11月22日は「ふるさと誕生日」です。ふるさと和歌山に関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います。



# 給食だより

おうちのひと  
いっしょに  
読んでね！

令和7年11月号  
有田市学校給食センター

## 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で、普通のお米と比べて水分を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。「たちちょ」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「たちちょの日」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。

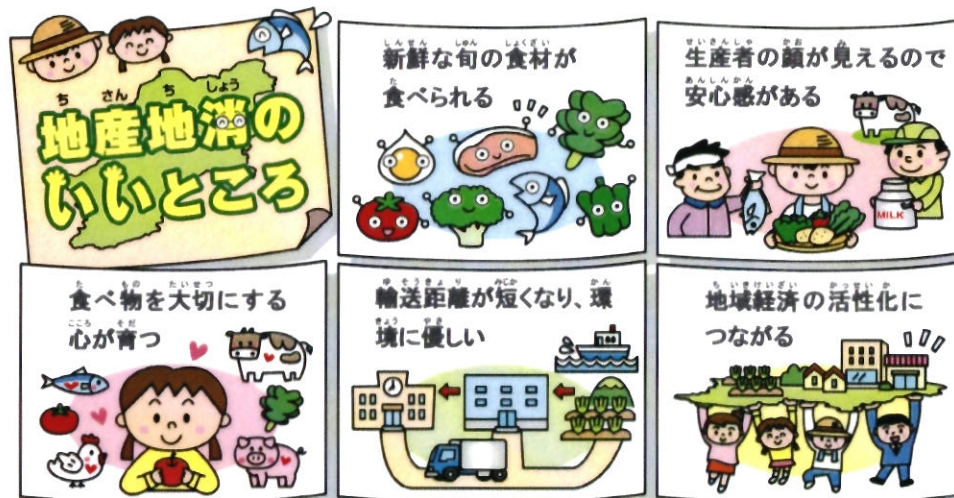
みかんには、ビタミンCが豊富に含まれていて一日に2～3個食べると必要量が摂取できます。ビタミンCには、免疫力を高める働きがあるので、風邪予防のためにもしっかり食べましょう！

## 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、食料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し、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てていきたいと考えています。



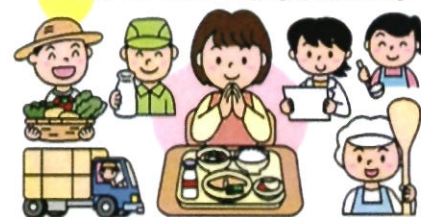
## 「食事のあいさつ」に込められた思い

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、食事を用意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」



食事に感謝し、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、感謝の気持ちをもって過ごしましょう。