

今日の給食は
愛媛県からやってきた
「**まだい**」です！

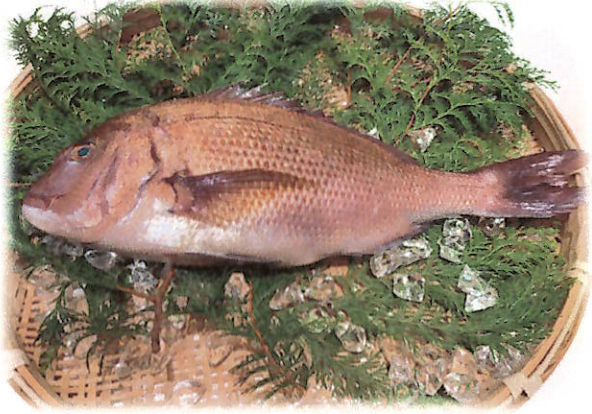
めでたい！めでタイ！めで鯛！

【魚類養殖業】

- ・生産量：全国第**1**位 5万8千ト
- ・産出額：全国第**1**位 598億円

【マダイ養殖】

- ・生産量：全国第**1**位 3万4千ト
- ・産出額：全国第**1**位 335億円



～えひめのマダイは、なぜナンバーワンなの？～

愛媛県はマダイの養殖が日本一です。全国のマダイの半分以上が、愛媛県で育てられています。1年間で3万4千トンも育てられています。えひめの海は、リアス海岸という静かな海、黒潮というきれいで暖かい海水がたくさん入ってくる海です。だから、えひめではマダイをたくさん育てることができるのです。えひめの漁師さんは、とてもまじめに、頑張ってマダイを育てています。おいしくな一れ、大きくな一れ、きれいにな一れと、心を込めて育てています。みなさんはマダイを食べたことがありますか。とてもおいしいですよ。今日は、愛媛からマダイがやってきました。食べてみてください。



～愛媛県産には愛がある～
えひめのお魚には「愛」がいっぱい！

～愛育フィッシュ～
えひめで愛情込めて育てた魚を「愛育フィッシュ」と呼んでいます！

3つの特長!

- 1 リアス海岸**
湾や入り江が多く、風波の影響を受けにくい静穏な環境
水深が深く、溶存酸素が豊富で、汚染の少ない環境
- 2 海水交換が良い**
黒潮由来の暖水が入り、海水交換が良く、透明度の高いきれいな環境
- 3 水温が高い**
冬の水温も比較的高く魚の飼育に適した環境

～コロナで大変！～

愛媛県のマダイは、新型コロナウイルスで、とても困っています。新型コロナウイルスの感染拡大で、マダイをお外で食べてもらうことが減り、漁師さんが心を込めて育てたマダイが、楽しいお食事の場から遠ざかってしまい、大変寂しい思いをしています。また、みなさんのところでも新型コロナウイルスで大変な思いをしているのだと思います。そのような中でも、えひめのマダイを皆さんにお届けし、皆さんの愛顔（えがお）づくりのお手伝いが少しでも出来ればと思っています。えひめには、出番を待っているマダイがたくさんいます。えひめは、ふるさと一丸となって、この厳しさを乗り越えようと頑張っていますので、是非、応援してください！



～家庭でもっとおさかなを！フライパン1つで簡単レシピ～



新型コロナの影響により、ご家庭で食事をする機会も増えていると思います。この様なときにこそ、皆さまもご家庭でおさかなを美味しく、楽しく召しあがってみませんか？フライパン一つ＆10分で簡単にできるレシピを紹介します！

