

令和 3 年度

給食会計収支決算書
事業実績報告

いがっこ給食センター元気

大山田給食センター

いがっこ給食センター夢

令和3年度 いがっこ給食センター元気 給食会計収入支出決算書

収入の部

単位：円

款	項	目	予算額 (A)	決算額 (B)	比較 (B-A)	節		備考
						区分	金額	
学校給食費	給食費	給食費	89,953,000	82,787,395	△ 7,165,605		82,787,395	
						学校給食費	82,787,395	
繰越金	繰越金	繰越金	1,485,463	1,485,463	0	過年度学校給食費	0	
						前年度繰越金	1,485,463	
雑収入	雑収入	雑収入	297,537	218,175	△ 79,362		218,175	
						保存食経費	218,145	伊賀市より
						預金利子	30	
合	計		91,736,000	84,491,033	△ 7,244,967		84,491,033	

支出の部

款	項	目	予算額 (A)	決算額 (B)	比較 (B-A)	節		備考
						区分	金額	
学校給食費	事業費	調理費	91,636,000	83,245,727	△ 8,390,273		83,245,727	給食回数 180回
						米麦代	10,079,086	パン (36回/年) 含む
						牛乳代	17,525,187	
						副食物資費	55,376,649	
						消耗品費	264,805	耐熱用カップ等
諸費	諸費	給食費調整払戻費	100,000	6,820	△ 93,180		6,820	
						給食費調整払戻費	6,820	
合	計		91,736,000	83,252,547	△ 8,483,453		83,252,547	

収入合計 84,491,033円

支出合計 83,252,547円

収支差引残高 1,238,486円

令和3年度 大山田給食センター 給食会計収入支出決算書

収入の部

単位: 円

款	項	目	予算額 (A)	決算額 (B)	比較 (B-A)	節		備考
						区分	金額	
学校給食費	給食費	給食費	22,310,000	20,842,292	△ 1,467,708		20,842,292	
						学校給食費	20,842,292	
						過年度学校給食費	0	
繰越金	繰越金	繰越金	422,115	422,115	0	前年度繰越金	422,115	
雑収入	雑収入	雑収入	110,885	106,451	△ 4,434		106,451	
						保存食経費	106,440	伊賀市より
						預金利子	11	
合 計			22,843,000	21,370,858	△ 1,472,142		21,370,858	

支出の部

款	項	目	予算額 (A)	決算額 (B)	比較 (B-A)	節		備考
						区分	金額	
学校給食費	事業費	調理費	22,773,000	19,887,196	△ 2,885,804		19,887,196	給食回数177回
						米麦代	1,280,101	パン(36回/年)含む
						牛乳代	2,430,285	
						副食物資費	16,074,164	
						消耗品費	102,646	耐熱用カップ等
	諸 費	給食費調整払戻費	70,000	55,104	△ 14,896	給食費調整払戻費	55,104	
合 計			22,843,000	19,942,300	△ 2,900,700		19,942,300	

収入合計 21,370,858 円

支出合計 19,942,300 円

収支差引|残高

1,428,558 円

令和3年度 いがっこ給食センター夢 給食会計収入支出決算書

収入の部

単位：円

款	項	目	予算額 (A)	決算額 (B)	比較 (B-A)	節		備考
						区分	金額	
学校給食費	給食費	給食費	124,325,000	112,440,014	△ 11,884,986		112,440,014	
						学校給食費	112,394,672	
						過年度学校給食費	45,342	
繰越金	繰越金	繰越金	4,848,083	4,848,083	0	前年度繰越金	4,848,083	
雑収入	雑収入	雑収入	315,917	292,789	△ 23,128		292,789	
						保存食経費	292,725	伊賀市より
						預金利子	64	
合	計		129,489,000	117,580,886	△ 11,908,114		117,580,886	

支出の部

款	項	目	予算額 (A)	決算額 (B)	比較 (B-A)	節		備考
						区分	金額	
学校給食費	事業費	調理費	129,289,000	114,389,088	△ 14,899,912		114,389,088	給食回数180回
						米麦代	14,592,243	パン (17回/年) 含む
						牛乳代	22,973,807	
						副食物資費	76,732,648	
						消耗品費	90,390	耐熱用カップ等
諸費	費	給食費調整私原費	200,000	450,483	250,483	給食費調整私原費	450,483	
		計	129,489,000	114,839,571	△ 14,649,429		114,839,571	

収入合計 117,580,886円

支出合計 114,839,571円

収支差引残高 2,741,315円

監 査 報 告 書

2021（令和 3）年度伊賀市給食センターの収支決算について、会計帳簿、預金通帳並びに領収書及び諸表を監査した結果、その処理が正確であることを認めます。

2022年 6 月 27 日

いがっこ給食センター元気監事

高橋 昌史

2022年 6 月 27 日

大山田給食センター監事

谷本 友子

2022年 7 月 1 日

いがっこ給食センター夢監事

松田 誠

令和3年度 給食センター事業実績報告

1 給食実施期間及び日数

1 学期	4 月 8 日～7 月 19 日 (69回)	年間 (180回)
	始業式 4/6 終業式 7/20	
2 学期	9 月 21 日～12 月 22 日 (64回)	
	始業式 8/30 終業式 12/23	
3 学期	1 月 12 日～3 月 23 日 (47回)	
	始業式 1/11 修了式 3/25	

*年間給食予定日数 192 回のうち、2 学期がコロナの影響により 12 回減 (元気・夢)

*大山田給食センターは、学校閉鎖や行事で年間 177 回 (保育園のみ 48 回)

2 給食費

給食センター	区分	日額 (1食単価)	月額 (概算払い)
いがっこ給食センター元気 1 日約 1,800 食	小学校 (12 校)	260 円	4,500 円
大山田給食センター 1 日約 500 食	小学校 (1 校)	260 円	4,500 円
	園児 (2 園)	150 円	—
いがっこ給食センター夢 1 日約 2,400 食	中学校 (9 校)	270 円	4,700 円

3 献立の充実

(1) 学校給食摂取基準 (文科省) に基づいた献立の作成に努め、原材料から調理する「手作りによる給食」を推進しました。

(2) 伊賀産、県内産物の積極的な選定や「いがスマイル給食」の実施で地産地消の推進を図りました。

2021 (令和 3) 年度 給食物資地場産割合 (食材数ベースで算出)

給食センター	伊賀産	三重県産	国内産	外国産
いがっこ給食センター元気	18.1%	17.9%	39.3%	24.7%
いがっこ給食センター夢	18.7%	15.0%	45.3%	21.0%
平均	18.4%	16.5%	42.3%	22.8%
地場産割合	34.9%		*大山田給食センターは年間統計なし	

【いがスマイル給食】・・・地産地消・食育の推進を進めるために、伊賀牛や伊賀産の野菜や果物の食材を利用した給食 (伊賀市から食材費補助)

(例 伊賀牛丼・伊賀豚そば丼・芭蕉ねぎと厚揚げの卵とじ、伊賀抹茶揚げパン
伊賀産アスパラとベーコンスパゲティ、白鳳梨、伊賀産小松菜ごま和え等)

(3) 郷土の特色を盛り込んだ献立や行事食等を取り入れました。

(例 豆腐でんがく、でっちようかん、端午の節句献立・七夕献立、月見献立・
芭蕉献立・冬至献立・ひなまつり献立、忍者の日献立、卒業お祝い献立等)

4 食品の安全確保と衛生管理

- (1) 「学校給食衛生管理基準」および「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づいた衛生管理の徹底に努め、食中毒等の防止に努めました。
- (2) 食物アレルギーを有する児童や生徒に対応するため、安全なアレルギー対応食の提供を実施しました。

給食センター	アレルギー対応人数
いがっこ給食センター元気	20 人
いがっこ給食センター夢	14 人
大山田給食センター	7 人

- (3) 施設管理者や衛生管理者、調理従事者等が、衛生管理の意識向上を図るため、各種研修に参加しました。

◇各種研修会等◇

- ・学校給食の安全と充実に向けた講習会(施設管理者・衛生管理者)
- ・伊賀学校栄養士会研修会(7回) ・学校給食調理員研修会
- ・伊賀学校給食研究大会

5 学校給食に対する相互連携の充実と食育の推進

- (1) 栄養教諭及び食育担当教諭との連携を図りながら、学校訪問による児童生徒指導を行い、食育の推進に努めました。
- (2) 献立表や給食だよりを活用し、食生活に対する正しい知識の普及を図りました。(毎月(8月除く))別紙参照
- (3) 学校給食に対する理解を深めるため、給食センターの見学を受け入れました。(いがっこ給食センター元気 2回)
- (4) 給食センターと学校との相互連携を図るため、担当者会議を開催しました。・給食担当者会議 ・アレルギー対応会議

6 職場の安全衛生と健康管理

委託業者を含めた調理に携わる者の健康管理の徹底を図り、施設、設備の点検や巡視等により共同調理施設として環境管理や安全衛生の確保に努めました。

2021ねん 11がつ きゅうしょくこんだてひょう いかっこ給食センター元氣



日	火	水	木	金
1	2	3	4	5
牛乳 ほうれんそうのおかか和え 鯖のごまみりん焼き 麦ごはん なめこのみそ汁 エネルギー たんぱく質 しじふ 617 kcal 27.1 g 17.4 g あか きゅうにゅう さば かつおぶし あぶらあげ しじみ き こめ むぎ こま くるこま みどり ほうれんそう きゃべつ にんじん たまねぎ なめこ ねぎ	牛乳 ナムル ★鶏肉のから揚げ★ 麦ごはん わかめスープ エネルギー たんぱく質 しじふ 678 kcal 24.9 g 23.3 g あか きゅうにゅう とりにく とろろ かつお き こめ むぎ でんぶ あぶら こま みどり にんじん しょうが ほうれんそう にんじん だいずもやし たまねぎ	文化の日 6年生を対象に給食リクエストを実施しました。11月から3月まで、リクエストにお応えした献立を実施していきます！ 献立表の『★』は、リクエストをした学校とリクエストメニューです。	牛乳 ごまポテト ごはんにかけよう！ 中華飯 エネルギー たんぱく質 しじふ 691 kcal 23.7 g 18.4 g あか きゅうにゅう ぶたにく いか つすらだまこ き こめ あぶら でんぶ じゃがいも さとう くるこま みどり にんじん しょうが ほうれんそう にんじん だいのこ たまねぎ はくさい ねぎ	牛乳 もやしとツナの和えもの 海苔の佃煮 麦ごはん 一口おでん エネルギー たんぱく質 しじふ 616 kcal 22.9 g 18.1 g あか きゅうにゅう あつあけ うすらだまこ まるくオイルづけ のり き こめ むぎ さとう ごんにやく こまあぶら みどり だいこん きゃべつ にんじん もやし
8	9	10	11	12
牛乳 添え野菜 メルルーサのフライ ソース 麦ごはん じゃがいものみそ汁 エネルギー たんぱく質 しじふ 665 kcal 25.5 g 17.6 g あか きゅうにゅう メルルーサ あぶらあげ あかみそ しじみ き こめ むぎ こま でんぶ あぶら パンこ じゃがいも みどり きゃべつ にんじん たまねぎ ねぎ	牛乳 タコライス モススープ エネルギー たんぱく質 しじふ 642 kcal 24.2 g 19.3 g あか きゅうにゅう ぶたにく チーズ とうふ もすく き こめ むぎ あぶら さとう こまあぶら みどり セロリ にんじん しょうが たまねぎ にんじん トマトみず じゃべつ ねぎ	牛乳 ポテサラドッグ チリコンカン はさんで だべよう！ (サラダ) エネルギー たんぱく質 しじふ 686 kcal 27.6 g 24.7 g あか きゅうにゅう ぶたにく ベーコン だいず き コッパバン じゃがいも さとう マヨドレ あぶら みどり さとう べんねん たまねぎ べんねん セロリ トマトみず マッシュルーム ピーマン	牛乳 キャベツと小松菜のごま和え 鯖の西京焼き 麦ごはん 五目きんぴら エネルギー たんぱく質 しじふ 628 kcal 26.3 g 16.4 g あか きゅうにゅう さわら ぶたにく しじみ き こめ さとう こま あぶら こんにやく こまあぶら みどり きゃべつ こまつな しょうが ごぼう にんじん	牛乳 中華和え みかん 麦ごはん ★マーボー豆腐★ エネルギー たんぱく質 しじふ 661 kcal 25.2 g 18.1 g あか きゅうにゅう さわら ぶたにく あかみそ とうふ き こめ むぎ ラード さとう でんぶ あぶら こま みどり にんじん しょうが ねぎ きゅうり にんじん きゃべつ みかん
15	16	17	18	19
牛乳 香味漬け いわしのから揚げ さつまいもごはん 沢庵焼 エネルギー たんぱく質 しじふ 655 kcal 23.8 g 19 g あか きゅうにゅう いわし ぶたにく き こめ むぎ さつまいも でんぶ あぶら こま こんにやく みどり しょうが にんじん きゃべつ ごぼう にんじん だいこん ねぎ	牛乳 すなみ柿 伊賀肉丼 さつま汁 エネルギー たんぱく質 しじふ 625 kcal 22.1 g 16.4 g あか きゅうにゅう いがうし とりにく あかみそ き こめ むぎ あぶら こんにやく さとう さつまいも みどり たまねぎ しじみ にんじん だいこん ごぼう ねぎ かき	牛乳 花野菜サラダ ミルクパン マカロニのミートソース エネルギー たんぱく質 しじふ 599 kcal 23.4 g 16.6 g あか きゅうにゅう ぶたにく いがうし き ミルクパン あぶら さとう マカロニ みどり にんじん たまねぎ にんじん ピーマン カリフラワー ブロッコリー	牛乳 スイートポテト カレーピラフ 野菜スープ エネルギー たんぱく質 しじふ 602 kcal 16.9 g 17.1 g あか きゅうにゅう とりにく ウィンナー ベーコン ぶたにく き こめ あぶら さつまいも さとう バター なまクリーム みどり たまねぎ にんじん ピーマン きゃべつ マッシュルーム	牛乳 ★りんご★ きなこビーンズ 麦ごはん 鶏と野菜の炒めもの エネルギー たんぱく質 しじふ 693 kcal 26 g 17.9 g あか きゅうにゅう ぶたにく くらだい き こめ むぎ あぶら さとう でんぶ こまあぶら グラニューとう みどり にんじん にんじん たまねぎ もやし きゃべつ にんじん
22	23	24	25	26
牛乳 大根サラダ 秋の五目ごはん 卵スープ エネルギー たんぱく質 しじふ 589 kcal 22.6 g 20.4 g あか きゅうにゅう とりにく あぶらあげ かつおぶし ぶたにく けいらん き こめ あぶら マヨドレ でんぶ こまあぶら みどり なましいたけ ぶなしめじ にんじん だいこん あずな はくさい ねぎ	牛乳 勤労感謝の日 黒糖パン ミネストローネ エネルギー たんぱく質 しじふ 676 kcal 30.1 g 22.6 g あか きゅうにゅう あじ ベーコン ぶたにく き こくとうパン マヨドレ パンこ なのはなオイル じゃがいも あぶら みどり たまねぎ セロリ にんじん にんじん トマトみず きゃべつ	牛乳 ベーコンポテト 鯖の菜の花オイル焼き 白ごはん のっぺい煮 エネルギー たんぱく質 しじふ 605 kcal 21.7 g 13.8 g あか きゅうにゅう ぶたにく あかみそ なつとう のり わかめ あつあけ き こめ あぶら さとう はるさめ こま こんにやく さといも みどり きゅうり にんじん だいこん	牛乳 ひなの漬け 手作りがんもどき 麦ごはん 豚汁 エネルギー たんぱく質 しじふ 645 kcal 22.4 g 19.4 g あか ぶたにく あぶらあげ しじみ あかみそ き こめ むぎ うきでんぶ あぶら さとう こま こんにやく みどり ほししいたけ にんじん ひのな だいこん ごぼう ねぎ	牛乳 小松菜と白菜の和えもの いかのレモンソースかけ 麦ごはん おからの炒り煮 エネルギー たんぱく質 しじふ 654 kcal 25.1 g 17.5 g あか きゅうにゅう いか とりにく おから き こめ むぎ でんぶ さとう あぶら こんにやく みどり レモン こまつな はくさい ごぼう にんじん ほししいたけ ねぎ
29	30	ひづけ	いろ	しょうぎ
牛乳 小松菜と白菜の和えもの いかのレモンソースかけ 麦ごはん おからの炒り煮 エネルギー たんぱく質 しじふ 654 kcal 25.1 g 17.5 g あか きゅうにゅう いか とりにく おから き こめ むぎ でんぶ さとう あぶら こんにやく みどり レモン こまつな はくさい ごぼう にんじん ほししいたけ ねぎ	牛乳 にんじんともやしのごま和え つぼ煮 減量麦ごはん ★カレーうどん★ エネルギー たんぱく質 しじふ 612 kcal 22.8 g 13.2 g あか きゅうにゅう いがうし あぶらあげ き こめ むぎ あぶら でんぶ うどん こま みどり にんじん たまねぎ ねぎ もやし つぼづけ	その日のメニュー (もりつけ図) エネルギー たんぱく質 しじふ kcal g g あか 血や肉、骨になる食品 き 熱や力のもとになる食品 みどり からだの調子をととのえる食品	みどり おおきなおわん ・ごはん ・うどん、ラーメン おおきなおさら ・パン ・カレーライス、チャーハン ちいさなおわん ・みそ汁、スープ ・にもの、サラダ オレンジ ちいさなおさら ・フライ、からあげ、やきざかな ・あえもの、サラダ、くだもの	

※献立は、中学年(3・4年生)のエネルギー量を掲載しています。

※材料の割合により、献立を変更する場合があります。

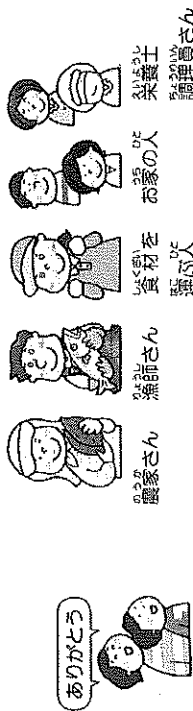
2021年6月献立表

いがっ給食センター夢

月	火	水	木	金
白付 栄養生のつづき	1 とうもろこしは、米、小麦と並ぶ世界三大穀物のひとつです。	2 甘いチリソースの辛さの秘密は、ずばり豆味噌です！	3 新玉ねぎのみそ汁には、伊賀のみそである玉みそを使用しています。	4 さばには、DHAやEPAという必須脂肪酸が多く含まれています。これらは食事で摂取する必要があります。
その日のメニュー (盛り付け図)				
エネルギー たんぱく質 脂質 kcal g g	766 kcal 23.8 g 21.9 g	767 kcal 32.4 g 20.4 g	783 kcal 24.6 g 22.5 g	757 kcal 31.1 g 20.2 g
赤 血や肉、骨になる食品	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚
黄 熱や力のもとになる食品	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも
緑 体の調子を整える食品	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類
7 ツナは、スズキ目サバ科マゴロ属に分類される魚の総称で、マゴロやカツノなどの魚がこれにあたります。	8 しいらは、ハワイではマヒマヒという呼び名で知られています。	9 給食の春雨は国産のものを使用しています。	10 ビビンバは、韓国料理のひとつです。ご飯と具を混ぜて食べます。	11 あじは、味がよいことからこの名がついたそうです。
エネルギー たんぱく質 脂質 kcal g g	775 kcal 30.6 g 21.0 g	752 kcal 27.8 g 16.6 g	786 kcal 30.5 g 22.7 g	803 kcal 35.4 g 26.6 g
赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚
黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも
緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類
14 そぼろ煮には、鶏ひき肉を使用しています。	15 ホウコーローには6種類の野菜を使用しています。甘い味で、ごはんがすすむこと間違いなしです！	16 五目豆は、伊賀産の大豆を使用しています。粒が大きいのが特徴です。	17 伊賀牛100%のドライカレーです！	18 いわしは、しっかり揚げているので骨ごと食べることができます。よく噛んで食べてください。
エネルギー たんぱく質 脂質 kcal g g	746 kcal 29.7 g 20.4 g	800 kcal 34.7 g 20.8 g	759 kcal 24.3 g 18.7 g	727 kcal 23.4 g 20.5 g
赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚
黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも
緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類
21 チンゲン菜は、日本でよく使われる中国野菜のひとつです。	22 モロヘイヤは、エジプトで5000年以上前から栽培されていたそうです。	23 アンデスという名前は、売って安心・買って安心・食べて安心の「安心」に由来します。	24 ミネストローネはイタリア語で、「具たくさん」や「こぼれ」を意味します。	25 カリッと揚げた大豆とちりめんじゃこを甘じょいした蜜でからめています。よく噛んでください！
エネルギー たんぱく質 脂質 kcal g g	748 kcal 28.8 g 20.4 g	760 kcal 29.1 g 20.5 g	807 kcal 23.0 g 24.7 g	801 kcal 32.2 g 23.1 g
赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚
黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも
緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類
28 チキンカツと一緒に、ごはんもしっかり食べてください！	29 キャベツ和え物には、のりとかつお節を使っています。伊賀産の小松菜も入っています。	30 さやいんげんは、いんげん豆を採りてさやごと食べる野菜です。	今月のいがスマイル給食	
			9日(水)『豆腐の野菜あんかけ(豆腐・伊賀豚肉)』	
エネルギー たんぱく質 脂質 kcal g g	742 kcal 37.6 g 16.1 g	807 kcal 30.0 g 18.0 g	17日(木)『伊賀牛ドライカレー(伊賀牛)』	
赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚	赤 牛乳、鶏肉、魚		
黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも	黄 小麦、大豆、じゃがいも		
緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類	緑 こんにゃく、海藻類		

11月23日は「勤労感謝の日」です。この日はもともとその年のお米の収穫を祝い「新嘗祭」でした。新米を味わうため、今年も11月8日から11日は麦を入れずにごはんを炊きます。よくかんで伊賀米を味わいましょう。

～勤勞感謝の日に思いを伝えよう 給食はいくらにも交えられています～



いかに愛する／＼
おにぎり
食べ物はもちと生きた
動物や植物の品です。そ
の命をいただくことへの
感謝が込められています。

いかに愛する／＼
おにぎり
食べ物はもちと生きた
動物や植物の品です。そ
の命をいただくことへの
感謝が込められています。

／＼おそろさま／
漢字で二輪走車と意味
き、食事を角懸するたに
に駆け回ってくれてあり
かとうという意味です。

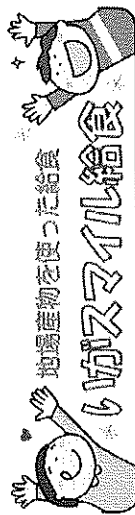
伊賀産 いがさん

三重県産 みえけんさん

いぶき(煮干し)・伊賀米コシヒカリ・小麦粉(小麦)・豆腐(大豆)・油揚げ(揚げ豆腐)・鶏卵(鶏)・大い(大)・ねぎ(葱)・小松菜(小松菜)・水菜(水菜)・しいだけ(しいたけ)・なな(菜)・花油(花油)

あぶさ・みかん
わかめ・のり・ひじき
大豆・だけの水煮
豚肉・鶏肉・牛乳
みずくに

＊野菜・生食の都合で産地が変更になる場合があります。ご了承ください。



こんげつ 今月のいがスマイル 給食は9日と12日です！
きゅうしよく ここのか

伊賀豚肉そぼろ丼 牛乳
鍋スープ すなみ柿

【伊賀産】



いほ しゅん くだもの かき
合が旬の 田舎 “ほろ”

伊賀で栽培されているすなみ柿は
実がとても大きいのが特徴です。

12日(金)

きなこ揚げパン
牛乳
伊賀牛ときのこの和風スパゲティ
水菜のサラダ

【伊賀産】

牛肉 水菜 しいだけ



11月24日 金曜日

日本には、豊かな自然があり、各地で「地域に根差した多様な食材」が用いられ
ています。そして“一汁三菜”を基本とした栄養バランスのよい食事で「自然の美し
さを季節」を表現し、「年中行事」とも深くかかわっています。

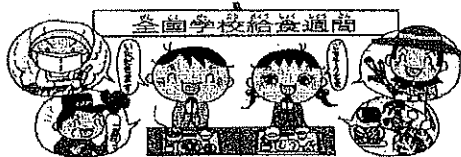
魚の産地

- 1 (月) がつ いかのからあげ (いか) → 青森県 あおもりけん
 4 (木) もく 鯖のマヨネーズ焼き (鯖) → 韓国 かんこく
 8 (月) げつ ししゃもフライ (ししゃも) → ノルウェー のるうえー
 11 (木) もく 鮭のごまだれソースかけ (鮭) → 宮城県 みやぎけん
 11 (金) きん 白身魚の野菜あんかけ (白身魚) → アルゼンチン しやうぎな
 24 (水) すい さばの塩焼き (さば) → 千葉県 ちばけん
 25 (木) もく 中華飯 (いか) → 青森県 あおもりけん
 30 (水) か いわしの倉の揚げ (いわし) → 鳥取県 とりけん

2022ねん

1がつ きゅうしょくこんだてひょう

月	火	水	木	金
		12 お正月献立	13	14
あけましておめでとう ございます 今年もよろしく おねがいします！	おしなせ 14日(金)は 伊賀産の 「なばな」が 給食に登場します！！ 無償で提供して いただきます。 ☆おたのしみに☆	牛乳 黒豆 たたきごぼう ぶりの照り焼き 麦ごはん 白みそ汁 エネルギー 635 kcal あか きゅうにゅう ぶり くらまめ あぶらあげ みそ き むぎごはん さとう ごま みどり はくさい ねぎ ごぼう にんじん たまねぎ	牛乳 津ぎようざ つぼつけ 麦ごはん 春雨スープ エネルギー 626 kcal あか きゅうにゅう ぶたにく き むぎごはん はるさめ ごまあぶら ぎようざのかわ あぶら みどり たらこ しょうが にんにく つぼつけ にんじん ほししいたけ ねぎ	牛乳 伊賀産なばなのおかかあえ とりそぼろ丼 (真) 麦ごはん 雑煮 エネルギー 621 kcal あか きゅうにゅう とり かつおぶし き むぎごはん さといも しらたまこ さとう みどり なばな はくさい にんじん だいこん ねぎ しょうが たけのこ
17	18	19	20	21
牛乳 大根サラダ 白ごはん パターチキンカレー(肉) エネルギー 664 kcal あか きゅうにゅう とり なたね油 き しるごはん じゃがいも ごまあぶら あぶら こむぎご バター さとう みどり だいこん キャベツ にんじん コーン はんぱく しょうが せりお ねぎ マッシュルーム	牛乳 ブロッコリーサラダ 手作りりんごジャム イタリアンスpaghetti コツペパン エネルギー 678 kcal あか きゅうにゅう ベーコン ぶたにく き コツペパン spaghetti あぶら さとう ノンエッグマヨ みどり にんにく おまめ にんじん マッシュルーム ピーマン ブロッコリー キャベツ りんご レモン	牛乳 チンゲンサイのごまあえ さわらのねぎみそ焼き 麦ごはん ひじきの炒り煮 エネルギー 639 kcal あか きゅうにゅう さわか ぶり あぶらあげ だいす みそ き むぎごはん にんにく さとう ごまあぶら しょうが ねぎ チンゲンサイ みどり はくさい ごぼう にんじん	牛乳 青のりポテト キムタクチャーハン 卵スープ エネルギー 606 kcal あか きゅうにゅう たまご ぶたにく あおのり き むぎごはん じゃがいも でんぶ こめ あぶら さとう ごまあぶら みどり たまねぎ にんじん ねぎ しょうが キムチ たくあん にら	牛乳 キャベツとツナの和え物 ししやものカレーフライ(2層) 麦ごはん みそけんちん汁 エネルギー 661 kcal あか きゅうにゅう ししやも ツナ あぶらあげ とうふ みそ き むぎごはん にんにく こむぎご はんこ あぶら さとう ごまあぶら みどり キャベツ にんじん きゅうり ごぼう だいこん ねぎ
24 給食記念日	25	26 いがスマイル給食	27 いがスマイル給食	28
牛乳 ごま酢あえ 鮭の塩焼き 白ごはん すいとん エネルギー 688 kcal あか きゅうにゅう さけ あぶらあげ き しるごはん さとう ごま こむぎご みどり キャベツ きゅうり もやし だいこん にんじん はくさい ねぎ	牛乳 フレンチサラダ ミルクパン ホークマトシチュー エネルギー 691 kcal あか きゅうにゅう ぶたにく き ほうろく じゃがいも あぶら さとう こむぎご バター みどり にんにく せりお たまねぎ にんじん トマトに キャベツ きゅうり	牛乳 ぼんかん ほうれん草のいそべあえ 麦ごはん 伊賀牛すきやき エネルギー 630 kcal あか きゅうにゅう きゅうにく とうふ のり き むぎごはん にんにく さとう あぶら みどり にんにく たまねぎ なまいたけ ねぎ ほうれん草 キャベツ ぼんかん	牛乳 添え野菜 伊賀豚肉のとんてき風炒め 麦ごはん じゃがいものみそ汁 エネルギー 661 kcal あか きゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ みそ き むぎごはん じゃがいも あぶら さとう みどり にんにく キャベツ にんじん たまねぎ ねぎ	牛乳 キャベツとたくあんのおえもの 豆腐田楽 麦ごはん 五目きんぴら エネルギー 630 kcal あか きゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ き むぎごはん にんにく さとう あぶら ごまあぶら みどり キャベツ きゅうり たくあん しょうが ごぼう にんじん
31	～1月の行事食～ 12日(水) お正月献立 「ぶりの照り焼き 黒豆 たたきごぼう」 お正月に食べるおせち料理です。それぞれに込められた願いがあります。 ◇ぶりの照り焼き：縁起をかつく。 ◇黒豆：まめ(まじめ)に働き、まめ(健康)に暮らせるように。 ◇たたきごぼう：家や家業がその土地に根付いて安定するように。 お祝いの日や特別な日に食べるとされています。 14日(金) 「雑煮」 24日(月) 給食記念日 25日(火) ～28日(金) 全国学校給食週間			



1月24日は「給食記念日」です。24日(月)から28日(金)の1週間を「全国学校給食週間」とし、給食の大切な意義や役割について、あらためて考える期間とします。三重や伊賀の地元食材のすばらしさや生産者の方の思いを食事を通して考えましょう。

<1月24日(月)から28日(金)の給食紹介>

- 24日(月)「すいとん」給食記念日
明治22年ごろの給食を再現しました。
- 25日(火)「ポークマトシチュー」
昭和22年ごろからマトシチューが給食に出るようになりました。
- 26日(水)「いがスマイル給食」 「伊賀牛すきやき」
◎伊賀食材：伊賀牛肉・生しいたけ・伊賀黒豆を使用します。
- 27日(木)「いがスマイル給食」 「伊賀豚肉のとんてき風炒め」
◎三重県四日市の名物料理として有名な「とんてき」の味が給食に登場します。伊賀豚を使用します。
- 28日(金)「豆腐田楽」 ◎伊賀産大豆を使用した豆腐です。