

令和4年度

給食会計収支決算書

監査報告書

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4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	87,480,000	68,448,730	△ 19,031,270		68,448,730	児童・教職員等給食費
						学校給食費	68,448,730	
						過年度学校給食費	0	
繰越金	繰越金	繰越金	1,238,486	1,238,486	0	前年度繰越金	1,238,486	
						雑収入	267,464	48,950
補助金	補助金	補助金	4,044,000	22,172,000	18,128,000	伊賀市補助金	22,172,000	伊賀市学校給食費負担軽減補助金 ・伊賀市学校給食費管理費負担分補助金
						雑収入	92,981,000	△ 854,320
合計			92,981,000	92,126,680	△ 854,320		83	

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	92,941,000	91,031,263	△ 1,909,737		91,031,263	給食回数191回
						米麦代	10,473,040	パン (39回/年) 含む
						牛乳代	18,356,223	
諸費	諸費	給食費調整私民費	40,000	124,597	84,597	副食物資費	61,835,853	
						消耗品費	366,147	耐熱用カップ等
						給食費調整私民費	124,597	転出・長期大府・アレルギー基金、給食費増資による基金
						補助金余剰分返還金	970,820	伊賀市へ補助金余剰分返還金
						補助金余剰分返還金	970,820	
合計			92,981,000	92,126,680	△ 854,320			

収入合計 92,126,680円

支出合計 92,126,680円

収支差引残高

0円

# 令和4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

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	23,494,000	20,299,849	△ 3,194,151		20,299,849	児童・教職員等給食費
		学校給食費					20,299,849	
		過年度学校給食費					0	
繰越金	繰越金	繰越金	1,428,558	1,428,558	0		1,428,558	
		雑収入	109,542	115,436	5,894		115,436	
補助金	補助金	補助金	612,900	3,524,880	2,911,980		3,524,880	伊賀市学校給食費負担軽減補助金 ・伊賀市学校給食費負担分補助金
		合計	25,645,000	25,368,723	△ 276,277		25,368,723	

単位: 円

## 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	25,575,000	24,531,067	△ 1,043,933		24,531,067	給食回数224回
		米麦代					1,454,814	パン(39回/年)含む
		牛乳代					2,682,346	
諸費	諸費	副食物資費					20,320,731	
		消耗品費					73,176	耐熱用カップ等
		給食費調整払戻費	70,000	270,824	200,824		270,824	給食費精算による返金等
合計	合計	補助金余剰分返還金	0	566,832	566,832		566,832	伊賀市へ補助金余剰分返還金
		合計	25,645,000	25,368,723	△ 276,277		25,368,723	

収入合計 25,368,723 円

支出合計 25,368,723 円

収支差引残高 0 円

令和4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	127,217,000	97,230,342	△ 29,986,658		97,230,342	生徒・教職員等給食費
						学校給食費	97,037,152	
繰越金	繰越金	繰越金	2,741,315	2,741,315	0	前年度繰越金	2,741,315	
						雑収入	341,486	14,801
補助金	補助金	補助金	5,543,000	34,721,485	29,178,485	伊賀市補助金	34,721,485	伊賀市学校給食費負担軽減補助金 ・伊賀市学校給食費保護費負担補助金
						雑収入	114	
合計			135,828,000	135,034,628	△ 793,372		135,034,628	

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	135,628,000	128,612,949	△ 7,015,051		128,612,949	給食回数191回
						米麦代	15,249,687	パン (19回/年) 含む
		牛乳代		24,226,558				
		副食物資費		89,024,060				
		消耗品費		112,644				耐熱用カップ等
	諸費	給食費調整払戻費	200,000	3,174,874	2,974,874		3,174,874	振出・長期欠附・アレルギーマネジメントによる返金
		補助金余剰分返還金	0	3,246,805	3,246,805		3,246,805	伊賀市へ補助金余剰分返還金
合計			135,828,000	135,034,628	△ 793,372		135,034,628	

収入合計 135,034,628円

支出合計

135,034,628円

収支差引残高

0円

## 監 査 報 告 書

2022（令和 4）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。

2023年 7 月 3 日

いがっこ給食センター元気監事

林 康子

2023年 7 月 4 日

大山田給食センター監事

谷本友子

2023年 6 月 29 日

いがっこ給食センター夢監事

松田 誠

## 令和4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 (68回)	年間 (191回)
	始業式 4/6 終業式 7/20	
2 学期	9月2日～12月22日 (75回)	
	始業式 8/29 終業式 12/23	
3 学期	1月11日～3月22日 (48回)	
	始業式 1/10 修了式 3/24	

### 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1,750食	小学校 (12校)	260円 (280円)	4,500円
	大山田給食センター 1日約510食	260円 (280円)	4,500円
	保育園 (2園)	167円	—
いがっこ給食センター夢 1日約2,320食	中学校 (9校)	285円 (305円)	4,900円

\* 日額の ( ) 内は、7月から3月まで伊賀市学校給食費負担軽減補助金 (20円分) を補助

\* 1月から3月まで、伊賀市学校給食費保護者負担分補助金 (小260円分・中285円分) を補助

### 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」の実施で地産地消および食育の推進を図りました。

2022 (令和4) 年度 給食物資地場産割合 (金額ベースで算出)

給食センター	地場産(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	65.6%	25.5%	8.9%
いがっこ給食センター夢	65.1%	27.0%	7.9%
平均	65.35%	26.25%	8.4%

\* 大山田給食センターは年間統計なし

【いがスマイル給食】地産地消と児童生徒が地元産の良さを知る食育を目的に伊賀産の牛肉や豚肉、野菜、果物等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、伊賀牛ごぼうご飯、伊賀豚そば丼、芭蕉ねぎと厚あげの卵とじ、伊賀抹茶カップケーキ、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、ハロウィン献立、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	11人
いがっこ給食センター夢	18人
大山田給食センター	8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 \*献立表はHPに掲載
- (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 1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。

# 2022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気



月	火	水	木	金
ひつけ	1	2	3 文化の日	4
その日のメニュー (もりつけ図)	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	牛乳 野菜のドレッシングサラダ 黒糖パン ポークビーンズ	牛乳 添え野菜 ソース だいのフライ 麦ごはん 高野豆腐のみそ汁	牛乳 添え野菜 ソース だいのフライ 麦ごはん 高野豆腐のみそ汁
エネルギー たんぱく質 しじょう kcal g g	エネルギー たんぱく質 しじょう 585 kcal 22.9 g 18.1 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 585 kcal 27.3 g 18.9 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 638 kcal 24.9 g 19.6 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 638 kcal 24.9 g 19.6 g
あか 血や肉、骨になる食品	あか きゅうにゅう あつあけ うすらたまご ツナ のり	あか きゅうにゅう ぶたにく だいず	あか きゅうにゅう たい こうやうらふ みそ	あか きゅうにゅう たい こうやうらふ みそ
き 熱や力のもとになる食品	き こめ むぎ さとう こんにやく ごまあぶら	き こくとうパン あぶら じゃがいも さとう	き こめ むぎ こめきこ こんばん あぶら パンこ じゃがいも	き こめ むぎ こめきこ こんばん あぶら パンこ じゃがいも
みどり からだの調子をととのえる食品	みどり だいこん キャバツ にんじん もやし	みどり にんく せり にんじん たまねぎ トマトみずけ キャバツ みずな	みどり だいこん しょうが たまねぎ にんじん だいこん ねぎ	みどり だいこん しょうが たまねぎ にんじん だいこん ねぎ
牛乳 香味漬け ししやものから揚げ (2ほん)	牛乳 ゆかり和え 手巻きり 麦ごはん のっぺい煮	牛乳 フロccoliリーサラダ コッパン	牛乳 白菜とたくあんのみそ漬け 鮭の塩焼き	牛乳 せいわかし せいわかし・みわ みぶの・あやま2くみ*
エネルギー たんぱく質 しじょう 570 kcal 22.6 g 14.8 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 566 kcal 21.7 g 13.5 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 587 kcal 23.7 g 22.9 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 563 kcal 27.1 g 14.5 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 646 kcal 24.8 g 23.3 g
あか きゅうにゅう ししやも あぶらあげ どうふ	あか きゅうにゅう ぶたにく みそ なとうのり あつあけ	あか きゅうにゅう とりにく どうにゅう なまクリーム	あか きゅうにゅう さけ とりにく だいず ひじき	あか きゅうにゅう とりにく どうふ わかめ
き こめ むぎ さつまいも でんぶん あぶら こんにやく	き こめ むぎ あぶら さとう こんにやく さといも	き コッパン あぶら じゃがいも バター こむぎこ さとう	き こめ あぶら こんにやく さとう	き こめ むぎ こんばん あぶら ごまあぶら ごま
みどり キャバツ しょうが ごぼう にんじん だいこん ねぎ	みどり キャバツ きゅうり しそ にんじん だいこん	みどり セロリ たまねぎ にんじん かつ コーン パセリ フロccoliリー キャバツ	みどり ほうさい にんじん たくあん ごぼう	みどり しょうが にんく ほうれんそう にんじん だいこん ねぎ
牛乳 ひのな漬け 手作りがんもどき	牛乳 ごま酢和え ぎざみのり 麦ごはん 親子煮	牛乳 ベーコンポテト 豚の菜の花オイル焼き	牛乳 (ミンチ キャバツ チーズ) タコライス もずくスープ	牛乳 みえ地物一番給食 すなみ桶
エネルギー たんぱく質 しじょう 592 kcal 21.1 g 17.4 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 618 kcal 24.5 g 18.8 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 605 kcal 30.3 g 23.3 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 604 kcal 23.7 g 20.7 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 605 kcal 23.2 g 13.9 g
あか きゅうにゅう どうふ ひじき ぶたにく みそ	あか きゅうにゅう とりにく けいらん のり	あか きゅうにゅう あじ ベーコン とりにく	あか きゅうにゅう きゅうにく チーズ どうふ もずく	あか きゅうにゅう ぶたにく とりにく みそ
き こめ むぎ さつまいも あぶら さとう ごま こんにやく	き こめ むぎ あぶら こんにやく さとう でんぶん ごま	き ミルクパン ソニックマヨネーズ ハッパ 味噌 あぶら さとう じゃがいも	き さとう ごまあぶら	き こめ むぎ こんにやく さとう さつまいも あぶら
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	みどり にんじん たまねぎ しめじ ねぎ キャバツ もやし	みどり たまねぎ にんじん キャバツ	みどり セロリ にんく しょうが たまねぎ にんじん トマトみずけ キャバツ ねぎ	みどり たまねぎ しょうが にんじん だいこん だいこん ねぎ かつ
牛乳 小松菜とキャバツの佃煮和え 鯖のごま焼き	牛乳 ★りんごゼリー★ 炒飯 中華豆腐スープ	11/24は「和食の日」 11月は「和ごはん月間」 秋はたくさんの食材が収穫 される美りの季節です。日本 の食文化にとって重要なこの 秋に「和食」や「和ごはん」に ついて考えてみましょう。	牛乳 白菜とほうれんそうのおかか和え 鯖の西京焼き	牛乳 りんご 里芋のごまがらめ
エネルギー たんぱく質 しじょう 598 kcal 26.4 g 17.1 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 593 kcal 19.0 g 16.3 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 573 kcal 22.5 g 18.2 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 547 kcal 24.7 g 14.8 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 653 kcal 21.7 g 17.3 g
あか きゅうにゅう さわか のり きゅうにく	あか きゅうにゅう きゅうにく とりにく かんてん	あか きゅうにゅう きなこ ぶたにく あおのり	あか きゅうにゅう さば かつおぶし どうふ ゆば	あか きゅうにゅう ぶたにく
き こめ むぎ ごま あぶら こんにやく さとう ごまあぶら	き こめ むぎ あぶら ごまあぶら でんぶん さとう	き こめ さとう	き こめ さとう	き こめ むぎ あぶら さとう でんぶん ごまあぶら さといも ごま
みどり こまつな キャバツ しょうが ごぼう にんじん	みどり にんく にんじん たまねぎ ほう しょうが チンゲンサイ りんごジュース	みどり にんじん たまねぎ みかん	みどり ほうさい ほうれんそう にんじん だいこん えのきたけ ねぎ	みどり にんく にんじん たまねぎ キャバツ もやし にん かつ りんご
牛乳 小松菜と白菜の和えもの ★いかのレモンソースかけ★	牛乳 切干大根のサラダ しそとごまのふりかけ	牛乳 焼きそば 雑ナフキン	★給食リクエスト★ 6年生を対象に給食リクエストアンケートを実施 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！リクエストメニュー には、「★」がついていて、その日の欄に学校名が 書いてあります。	
エネルギー たんぱく質 しじょう 618 kcal 25.1 g 17.5 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 628 kcal 24.5 g 18.4 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 573 kcal 22.5 g 18.2 g	エネルギー たんぱく質 しじょう 547 kcal 24.7 g 14.8 g	
あか きゅうにゅう いか とりにく おから	あか きゅうにゅう ぎゅうにく ゆきどうふ	あか きゅうにゅう きなこ ぶたにく あおのり	あか きゅうにゅう さば かつおぶし どうふ ゆば	
き こめ むぎ でんぶん あぶら さとう こんにやく	き こめ むぎ あぶら こんにやく さとう ごまあぶら ごま	き コッパン あぶら さとう スパゲティ	き こめ さとう	
みどり レモン こまつな ほうさい ごぼう にんじん ほししいたけ ねぎ	みどり たまねぎ にんじん ほうれんそう きりぼしだいこん きゅうり しそ	みどり キャバツ もやし しょうが にんじん たまねぎ みかん	みどり ほうさい ほうれんそう にんじん だいこん えのきたけ ねぎ	

※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。 ※材料の都合により、献立を変更する場合があります。



# 2022年11月献立表

いがっこ給食センター夢

月	火	水	木	金							
日付 栄貴士のつばゆき	1 具だくさんのちゃんぽんです！豆乳を入れています。	2 さつまいもは、でんぶんのほかにもビタミンCや食物繊維を多く含みます。	3 文化の日	4 じっくり煮込んだ豚の角切り肉が入ったカレーライスです。							
その日のメニュー (盛り付け図)											
エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g
718 kcal	24.3 g	18.7 g	712 kcal	28.2 g	23.2 g	757 kcal	24.7 g	18.9 g	767 kcal	24.7 g	18.9 g
赤 血や肉、骨になる食品	赤 牛乳 豚肉 えび 白みそ 豆乳	赤 牛乳 豆腐 豚肉 ツナ	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 豚肉
黄 熱や力のもとになる食品	黄 伊賀米 小麦 ラード ごま油 中華麺 でんぶんにゃく さとう 黒ごま	黄 伊賀米 さつまいも 油 さとう でんぶん カツパ マヨネーズ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく しょうが 玉ねぎ にんじん 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ
緑 体の調子を整える食品	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ コーン ねぎ ごぼう 油あげ
7 伊賀豚を味わってください！ いがスマイル給食	8 鶏肉のから揚げに甘辛いたれをからめたヤムニョムチキンは、韓国定番フードです。	9 照り焼きソースを、焼いたいかの上からかけては上げています。	10 れんこんの食感にも注目して食べてください。	11 チリコンカンにはアメリカのテキサス州の郷土料理です。							
741 kcal	28.4 g	22.0 g	728 kcal	32.9 g	14.6 g	799 kcal	29.1 g	23.4 g	788 kcal	32.6 g	27.3 g
赤 牛乳 伊賀豚肉 焼き豆腐	赤 牛乳 鶏肉 わかめ	赤 牛乳 いか 豚肉	赤 牛乳 メルルーサ 油揚げ	赤 牛乳 大豆 伊賀牛 豚肉 ツナ							
黄 伊賀米 小麦 油 さとう こんにゃく	黄 伊賀米 小麦 油 さとう ごま油 ごま	黄 伊賀米 小麦 さとう でんぶん ごま油 こんにゃく じゃがいも しょうが 白菜 たくあん漬	黄 伊賀米 小麦 小麦粉 でんぶん 油 パン粉 さとう ごま油 ごま	黄 伊賀米 小麦 小麦粉 でんぶん 油 パン粉 さとう ごま油 ごま							
緑 こんにゃく 玉ねぎ 白菜 水菜 白ねぎ キャベツ コーン	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ							
14 焼きウィンナーは一人2本です。	15 伊賀牛を使ったチャーハンです。もりもり食べてください！	16 ひき肉の麻婆豆腐です！	17 もずくの入った大根のみそ汁です。もずくとひじきは海藻です。	18 こんにゃく用の原料となるこんにゃくにゃくも、育つのに3年かかるそうです。							
834 kcal	27.4 g	31.8 g	754 kcal	29.7 g	28.1 g	764 kcal	29.7 g	23.5 g	700 kcal	26.7 g	20.1 g
赤 牛乳 ウィンナー 油揚げ	赤 牛乳 伊賀牛 鶏卵 大豆 鶏のり	赤 牛乳 豚肉 伊賀米 豆腐	赤 牛乳 豚肉 伊賀米 小麦 ラード さとう でんぶん ごま油 ごま	赤 牛乳 たまご水 煮 ちくわ 味付けのり							
黄 伊賀米 小麦 さとう マカロニ カツパ マヨネーズ	黄 伊賀米 小麦 油 さとう マカロニ ごま油 でんぶん	黄 伊賀米 小麦 小麦 ラード さとう でんぶん ごま油 ごま	黄 伊賀米 小麦 小麦 ラード さとう でんぶん ごま油 ごま	黄 伊賀米 小麦 小麦 ラード さとう でんぶん ごま油 ごま							
緑 きゅうり にんじん キャベツ にんじん しょうが 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ チンゲン菜	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ							
21 白みそのみそけんちん汁です！	22 伊賀牛を使った親子煮です。真身の色が濃いです。	23 勤労感謝の日	24 11月24日は和食の日です。	25 大きめに切った具材をしっかりと煮込んで作ったポトフです。							
747 kcal	30.5 g	22.4 g	702 kcal	30.1 g	18.2 g	717 kcal	31.3 g	17.3 g	714 kcal	26.3 g	32.8 g
赤 牛乳 いわし 油揚げ 豆腐 白みそ	赤 牛乳 鶏肉 伊賀卵	赤 牛乳 豚肉	赤 牛乳 あじ ぎざみり ちくわ	赤 牛乳 ツナ							
黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく	黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく	黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく	黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく	黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく							
緑 しょうが キャベツ ごぼう にんじん 大根 ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ チンゲン菜	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ							
28 にんじんの色は、β-カロテンという栄養素によるものです。	29 セレベスという品種の里芋を使用します。ホクホクしています。	30 伊賀牛をたっぷり使っています。ナムルの彩りも注目ポイントです。	いがスマイル給食 ( ) は使用食材です								
710 kcal	30.5 g	18.8 g	723 kcal	24.4 g	20.3 g	756 kcal	31.4 g	25.4 g			
赤 牛乳 さわら 油揚げ	赤 牛乳 鶏肉 豚肉 白みそ 赤みそ	赤 牛乳 伊賀牛 豆腐 わかめ	赤 牛乳 伊賀牛 豆腐 わかめ								
黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく	黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく	黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく	黄 伊賀米 小麦 小麦 油 さとう こんにゃく								
緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ	緑 こんにゃく しょうが ちりめん こんにゃく 干しいたけ 玉ねぎ								
22日(火) 伊賀牛の親子煮 (伊賀牛) ほうれん草のごま和え (ほうれん草)											

きゅうしよく

げんき

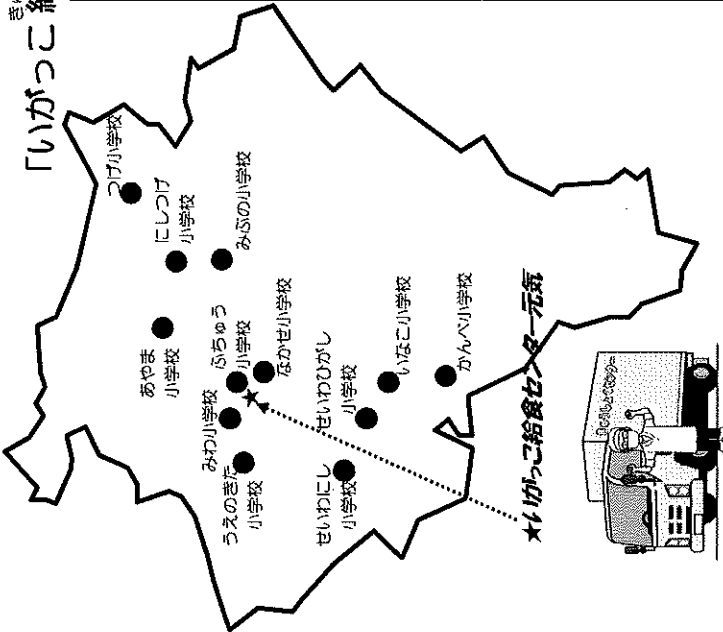
# 給食だより～元気～



ご入学・ご進級おめでとうございます。  
 元気いっぱい1年生を迎え、新年度が始まりました。学校給食は子どもたちが栄養バランスのとれた食事を先生やクラス仲間と一緒に食べながら、心のふれあいで健やかな成長を願い、さらに大切な食文化、望ましい食習慣やマナー、社会性や助け合い、自然の恵みや働く人への感謝の気持ち等を育むことを目標にしています。本年度も安全でおいしい給食を自給していきますので、ご理解とご協力のほど、何とぞよろしくお願ひいたします。

## 「いがっこ給食センター元気」

「いがっこ給食センター」は、伊賀市西条(府中小学校の近く)にあります。およそ1800人分の給食を作り、市内12校(左の図の小学校)へ配達しています。今年度も、手作りを中心とした献立を提供する予定です。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。



### 給食センターの職員

所長：奥井 直司  
 栄養教諭：亦澤 奈央  
 調理 配送は、「株式会社 伊賀学校給食サービス」の総勢35名のみなさんが担当

事務職員：森脇 清  
 臨時栄養職員：奥 詔子

「いがっこ給食センター」は、伊賀市西条(府中小学校の近く)にあります。およそ1800人分の給食を作り、市内12校(左の図の小学校)へ配達しています。今年度も、手作りを中心とした献立を提供する予定です。ご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

## 給食の予定

- 1学期・・・4/8～7/19
- 2学期・・・9/2～12/22
- 3学期・・・1/11～3/22

年間192回(予定)  
 学校・学年によって異なります。

## 給食費

1ヶ月 4500円  
 1食 260円

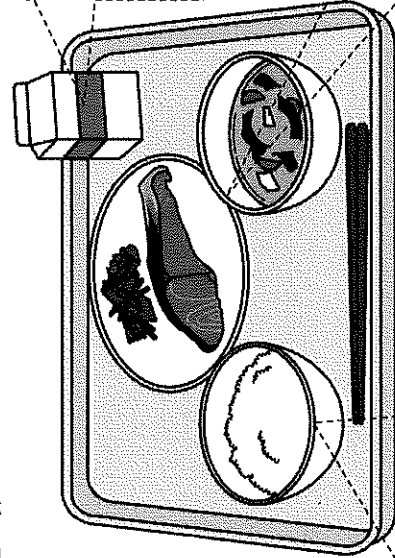
4～2月までは1ヶ月4500円で徴収し、3月は1年間の食費で調整して徴収する予定です。(徴収方法は学校によって異なることもあります。)

## 給食内容について

学校給食では、栄養素ごとに1日に摂取すべき量の33～40%をとれるようにしています。また、なかなかとりにくいカルシウムは50%、とりすぎが心配される食塩については、1日の目標量の1/3未満になるように考えています。(塩味の感じ方は食習慣によるものが大きく、食塩のとりすぎは生活習慣病の大きな原因になります。ご家庭でも、減塩を意識してください。)

### 牛乳

成長期のカルシウムを補うため200mlパックが毎日つきます。



### おかず

(主菜・副菜・汁物等)

旬の食材や、伊賀産・三重産の食材も取り入れています。

### 主食

- 白・赤・益 麦ごはん(伊賀米コシヒカリに麦が5%入ります)
- 米 白ごはん(伊賀米コシヒカリ)
- 水 パン(ロウパン・魚粉パン・ミルクパン)

# 4月の献立より

☆今月の地場産物 (伊賀・三重産) ☆  
 栗・小豆・芋・蕎麦・鱒・鰯・鱒・鰯・ねぎ・ほうれんそう・チンゲンサイ・小松菜・アスパラガス、だけの2品煮・笙しいたけ・ひじき・わかめ・大豆・豆腐・揚げ・鼻の肥オイル  
 ※野菜・果物は生育の都合で産地が変更する場合があります。ご了承ください。

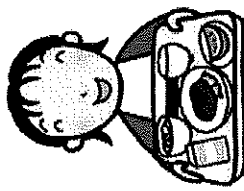
## アレルギー対応について

※マヨネーズは鶏卵不使用のものを使用しています。献立表には、「ノンエッグマヨネーズ」と表記しています。  
 ※ちくわ・ベーコン・麺・パン・パン粉なども、鶏卵不使用のものを使用しています。  
 (一般的に流通しているものは、鶏卵を使用しているものが多いため、ご注意ください。)

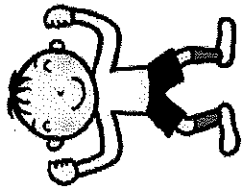
## 食育で育みたい6つの力

食育はご家庭や地域との連携を図りながら、学校全体で推進していくことが学習指導要領においても示されています。学校での食育は以下の6つの視点から行われています。

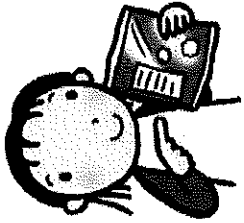
食育の大切さ、喜び、そして楽しさを知る



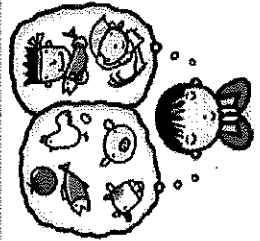
食育を身につけ、自分の健康と力を身に付ける



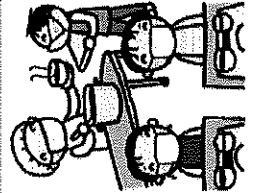
正しい知識、情報をもとに食育活動が力をもつ



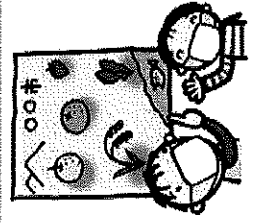
食育を大切にし、かかわる人々に感謝する



マナーや思いやりの気持ちなど、社会性を養う



地域の産物や伝統行事の食文化を知り、未来に伝える

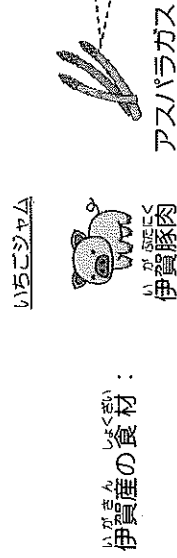


## 今月の「いがスマイル給食」

4月14日 (木) ドライカレー・牛乳・ゆでたまご・ゆでたまごのサラダ



4月27日 (水) コッパパン・牛乳・アスパラミートグラタン・フレンチサラダ



いがスマイル給食とは、伊賀市の食材をたくさん使う日のことで、1ヶ月に2日間、設定しています。一部の食材は、地産地消と児童生徒が地元産の良さを知る食育を目的に伊賀市から提供されます。伊賀市の子どもが伊賀市のおいしい食材を食べて笑顔いっぱいになりますように！！

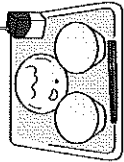
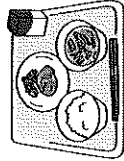
# 11月

いっこ給食センター夢だより  
 ~勤労感謝の日に思いを伝えよう 給食はいろいろな人によって作られています~

「あいさつをする」「焼きすまべる」「新しいに片付ける」など感謝の思いを伝えましょう。

いただきます/  
 いただきます  
 食べ物はもともと生きた動物や植物の命です。その命をいただくことへの感謝が込められています。

ごちそうさま/  
 食事で感謝の気持ちを込めて、食事を堪能するために残飯を片付けるために残飯を片付けてくださることを感謝の気持ちでお願いします。



## 地域産食材

いがさん  
 <伊賀産>

- 伊賀米コシヒカリ・牛肉・豚肉・大豆(黒豆用)・豆腐・油揚げ・焼き豆腐・厚揚げ
- 鶏胸肉・ねぎ・キャベツ・白菜・ほうれんそう
- チンゲン菜・白ねぎ・水菜・しいたけ
- さつまいも・大根・かぶ

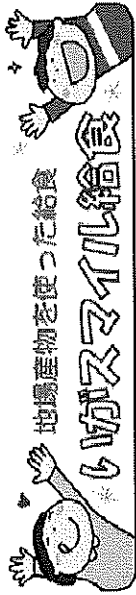
\*野菜・果物は生産の都合で産地が変更になる場合があります。ご了承ください。

みえけんさん  
 <三重県産>

- 豚肉・鶏肉・牛乳
- 大豆(揚げ用)・大豆もやし
- みかん・だけのご水漬
- ひじき・小麦粉(あやひかり)
- セレバス手・味付けのり

さかなさん  
 <魚の産地>

- 1 (火) みそちゃんぽん (えび) → インドネシア
- 9 (水) いかの照り焼き (いか) → 青森県
- 10 (木) 白身魚のフライ (メルーサ) → メキシコ
- 17 (木) ししゃもから揚げ (ししゃも) → ノルウェー
- 21 (月) いわしのかば焼き (いわし) → 北海道
- 24 (木) あじの菜の花オイル焼き (あじ) → ニュージーランド
- 28 (月) 鶏のカレー焼き (ざわら) → 韓国



11月のいかにスマイル給食  
 豚肉・鶏肉・ほうれんそう

① 11月7日(月) ② 11月22日(火)

「伊賀豚すきやき煮」 「伊賀甲の親子煮」 「ほうれんそうのごまあえ」

伊賀豚は「安心・安全でおいしい豚を育てたい」という生産者の思いから、手間と時間をかけ大切に飼育されています。特に豚肉の脂に甘みがあり、肉にサシが入っているのが特徴で高級豚肉として人気があります。11月のいかにスマイル給食では「すき焼き煮」で登場します。

人気レシピ紹介

「とりの塩から揚げ」



<材料>  
 ・鶏もも肉  
 <A下味>  
 ・にんにく  
 ・しょうが  
 ・塩・黒こしょう  
 ・酒・ごま油  
 ・でんぷん  
 ・揚げ油

<作り方>  
 1 にんにく、しょうがはすりおろしておく。  
 2 Aの下味の調味料に、鶏肉を漬け込む。  
 3 でんぷん(片栗粉)をつけ、180℃の油で約6分揚げる。

10月6日(木)

11月24日(木)は「和食の日」

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文化が育まれています。「和食」は、「二汁三菜」を基本とした栄養バランスのよい食事で「自然の美しさや季節」を表現し、「年中行事」とも深くかかわっています。そのことが評価され、2013年に「無形文化遺産」として「和食」がユネスコに認定されました。

