

令和 6 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 10 日 (水)～7 月 18 日 (木) 6 8 回	年間 (190 回)
	始業式 4/8 終業式 7/19	
2 学期	9 月 3 日 (火)～12 月 20 日 (金) 7 5 回	
	始業式 8/28 終業式 12/23	
3 学期	1 月 9 日 (木)～3 月 21 日 (金) 4 7 回	
	始業式 1/8 修了式 3/25	

2 給食費

給食センター	区分	日額 (1 食単価)
いがっこ給食センター元気 1 日約 1,880 食	小学校 (12 校)	280 円
いがっこ給食センター夢 1 日約 2,310 食	中学校 (9 校)	305 円

参考 令和 6 年度 一般会計歳出決算額

教育費 保健体育費 学校給食管理運営費 需用費 賄材料費

¥366,564,600 円

【内訳】 いがっこ給食センター元気分 ¥103,235,765 円

いがっこ給食センター夢分 ¥135,182,777 円

自校給食分 ¥128,146,058 円

令和 6 年度 一般会計歳入決算額

諸収入 雑入 雑入 教育費雑入 教職員等給食費本人負担金

¥45,718,391 円

【内訳】 いがっこ給食センター元気分 ¥14,547,120 円

いがっこ給食センター夢分 ¥15,475,090 円

自校給食分 ¥15,696,181 円

* R5 年 4 月から、子育て支援の政策として、伊賀市立小中学校の給食費を公費で負担しています。

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。

2024（令和6）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	62.6%（うち伊賀産 22.6%）	26.9%	10.5%
いがっこ給食センター夢	62.5%（うち伊賀産 25.0%）	27.4%	10.1%
平均	62.55%（うち伊賀産 23.8%）	27.15%	10.3%

【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、伊賀豚そぼろ丼、芭蕉ねぎと厚揚げの卵とじ、伊賀抹茶トースト、伊賀産アスパラとベーコンスパゲティ、白鳳梨、伊賀産小松菜のごま和え等）

【有機農産物の使用】

令和6年7月に、伊賀市・名張市共同で、オーガニックビレッジ宣言を行ったことを受け、いがっこ給食センター元気の配食小学校で、有機 JAS 認証の伊賀米コシヒカリを12月19日に給食で使用しました。（伊賀市から食材費補助あり）

(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、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、忍者の日献立、ひなまつり献立、入学・卒業お祝い献立等）

(4) 防災教育と学校給食を連携させ、児童・生徒に生命の尊さと命を守る行動、災害時の食事等について考えてもらうため、防災給食を実施しました。

ヒートレスカレー（温めずに食べられるレトルトカレー）

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	16 人
いがっこ給食センター夢	16 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
- ・第1回全国学校給食・栄養教諭等研究協議大会（8/1～8/2 長野市）

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。

・児童生徒の給食残食率

	いがっこ給食センター元気	いがっこ給食センター夢
令和6年度（前年度）	3.35%（4.13%）	6.7%（8.6%）

- (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 ＊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 8回）

- (4) 中学生職場体験（いがっこ給食センター夢：緑ヶ丘中学校2年生、いがっこ給食センター元気：城東中学校2年生）

- (5) 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) 食育を推進する中での「朝ごはんを食べよう」という取り組みについて

- ・「早寝早起き朝ごはん」で生活リズムを整えることや、朝ごはんにおすすめの給食レシピなどを給食だよりに掲載しました。
- ・センター配食校（小学校）の児童を対象に、食育推進のクリアファイルを配布しました。
- ・児童生徒の朝食欠食率

	小学校6年生	中学校3年生
令和6年度（前年度）	7.0%（7.3%）	10.6%（10.1%）

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。

7 厨房機器等設備・給食用備品の更新入替

- (1) 自校式からセンター式給食への増加に伴い、除害施設工事の実施（汚水処理能力を増強する工事）（いがっこ給食センター元気）、真空冷却機及び保存食冷凍庫を更新（いがっこ給食センター夢）しました。
- (2) 給食を通して生徒に俳句に親しむ機会を設けるため、芭蕉翁生誕 380 年を機に、中学校給食（給食センター夢配食校）で使用している食器（汁椀）を俳句食器に入れ替えました。（芭蕉さんの俳句とイラストを印刷）
- (3) 令和 6 年 10 月に開催された中学生議会で、左右どちらが利き手でも使える「お玉」を導入できないかと提案があり、スープレードルを「お玉」に、サラダや和え物の盛り付けに使用している麵杓子をトングに変更しました。（給食センター夢配食校）



月		火		水		木		金	
<p>https://school.iga.ed.jp/lunch/elementary/</p> <p>ホームページから献立表を確認できます</p>		<p>いり</p> <p>しょうき</p> <p>みど</p> <p>オリ</p> <p>レン</p> <p>ジ</p>		<p>★給食リクエスト★</p> <p>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、リクエストのあった学校名が書いてあります。</p> <p>また、3学期には、投票で1番人気の味の揚げパンが登場します。お楽しみに♪</p> <p>11/29(金)は、1番人気の★からあげ★</p> <p>うえのきた・ふちゅう・なかせ・せいわがし・みわにしつ・みぶの・あやま・おおやまだ からリクエスト！</p>					
<p>あか 血や肉、骨になる食品</p> <p>き 熱や力のもとになる食品</p> <p>みどり からだの調子をととのえる食品</p>									
今月は給食に多くの大豆製品を使っています。豆腐や納豆だけでなく、高野豆腐・豆乳・おから・きなこなど、登場します。注目してみましょう！									
牛乳 (ミンチ キャベツ チーズ)		牛乳 白菜とほうれんそうの和えもの		牛乳 水菜のドレッシングサラダ		牛乳 そえ野菜 ソース		牛乳 もやしとツナの和えもの	
ごはん→キャベツ→ミンチチーズの じゅんにのせよう！		鯖の七味焼き		黒糖パン ポークビーンズ		あじのフライ		昆布の佃煮	
麦ごはん		こんにゃくのゆめもの				白ごはん 高野豆腐のみそ汁		麦ごはん 一口おでん	
エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ	
562 kcal 25.4 g 15.7 g		562 kcal 25.4 g 15.7 g		590 kcal 27.1 g 18.7 g		617 kcal 25.8 g 18.1 g		589 kcal 22.8 g 18.4 g	
あか きゅうにゅう さわら ぶたにく		あか きゅうにゅう さわら ぶたにく		あか きゅうにゅう さわら ぶたにく		あか きゅうにゅう さわら ぶたにく		あか きゅうにゅう さわら ぶたにく	
き こめ おおむぎ さとう		き こめ おおむぎ さとう		き こめ おおむぎ さとう		き こめ おおむぎ さとう		き こめ おおむぎ さとう	
みどり ほうれんそう しょうが にんじん たけのこ		みどり ほうれんそう しょうが にんじん たけのこ		みどり ほうれんそう しょうが にんじん たけのこ		みどり ほうれんそう しょうが にんじん たけのこ		みどり ほうれんそう しょうが にんじん たけのこ	
★ふちゅう・にしつ★		12 芭蕉こんだて		13		14		15	
牛乳 (ミンチ キャベツ チーズ)		牛乳 青菜のおかか和え		牛乳 ブロッコリーサラダ		牛乳 大根サラダ		牛乳 チンゲンサイの磯辺和え	
ごはん→キャベツ→ミンチチーズの じゅんにのせよう！		小魚のごまからめ		コッパン 豆乳クリームシチュー		秋の五目ごはん 卵スープ		麦ごはん おからの炒り煮	
エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ	
632 kcal 24.6 g 21.8 g		594 kcal 21.8 g 16.1 g		597 kcal 24.3 g 23.1 g		564 kcal 22.5 g 21.2 g		616 kcal 25.0 g 18.1 g	
あか きゅうにゅう ぶたにく チーズ ツナ		あか きゅうにゅう わかさぎ かつおぶし あぶらあげ		あか きゅうにゅう とりくに どうにゅう なまクリーム		あか きゅうにゅう とりくに あぶらあげ かつおぶし ぶたにく けいらん		あか きゅうにゅう いか のり とりくに おから	
き こめ おおむぎ あぶら さとう ごま ごまあぶら		き こめ おおむぎ さつまいも てんぷん こめ あぶら さとう ごま こんにゃく さきいも		き コッパン あぶら じゃがいも バター こむぎさ さとう		き こめ あぶら ノンエッグマヨネーズ てんぷん ごまあぶら		き こめ おおむぎ てんぷん あぶら さとう こんにゃく	
みどり セロリ にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマトみずに キャベツ		みどり ほうれんそう もやし にんじん だいこん しょうが		みどり セロリ たまねぎ にんじん コーン パセリ ブロッコリー キャベツ		みどり なましいたけ にんじん ごぼう だいこん みずな はくさい ねぎ		みどり レモン チンゲンサイ キャベツ ごぼう にんじん ほうししいたけ ねぎ	
18		19		20		21 ①いがスマイル給食①		22 和食の日	
牛乳 切干大根のサラダ		牛乳 白菜とたくあんの浅漬け		牛乳 みかん		牛乳 小松菜と白菜の和えもの		牛乳 ほうれんそうのおかか和え	
ごはんにかけてたべよう！		シルバーのガーリック焼き		ミニきなこと揚げパン やきそば		しそとごまのふりかけ		鯖の西京焼き	
ドライカレー		麦ごはん ひじきの炒り煮				白ごはん ★肉豆腐★		麦ごはん ゆばのすまし汁	
エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ	
606 kcal 22.5 g 16.6 g		601 kcal 23.6 g 14.5 g		573 kcal 22.3 g 18.2 g		590 kcal 24.4 g 18.8 g		580 kcal 26.7 g 18.7 g	
あか きゅうにゅう だいきん ぶたにく		あか きゅうにゅう シルバー とりくに だいきん ひじき		あか きゅうにゅう きなこと ぶたにく あおのり		あか きゅうにゅう きゅうにゅう やきどうふ		あか きゅうにゅう さば みそ かつおぶし どうふ ゆば	
き こめ おおむぎ あぶら さとう ごま ごまあぶら		き こめ おおむぎ ノンエッグマヨネーズ あぶら こんにゃく さとう		き コッパン あぶら じゃがいも さとう スパゲティ		き こめ あぶら こんにゃく さとう ごま		き こめ おおむぎ さとう	
みどり にんにく しょうが セロリ たまねぎ にんじん きりぼだいこん きゅうり		みどり にんにく はくさい にんじん たくあんづけ ごぼう		みどり キャベツ もやし しょうが にんじん たまねぎ みかん		みどり たまねぎ にんじん なましいたけ しるねぎ こまつな はくさい		みどり ほうれんそう キャベツ にんじん だいこん えのきたけ ねぎ	
25		26 ②いがスマイル給食②		27		28		29	
牛乳 ゆかり和え		牛乳 ごまポテトすなみ柿		牛乳 カレー粉ふき芋		牛乳 ひのな漬け		牛乳 ナムル	
手巻きのり 納豆みそ		★うえのみなみ★ あやま おおやまだ★		鮭のムニエル トマトソース		手作りがんもどき		★鶏肉のから揚げ★(2こ)	
麦ごはん 筑前煮		麦ごはん ★豚キムチ★		ミルクパン 白菜スープ		白ごはん 根菜のみそ汁		麦ごはん もずくスープ	
エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ		エネルギー たんぱく質 しじ	
608 kcal 22.2 g 17.7 g		665 kcal 22.3 g 18.2 g		553 kcal 27.5 g 16.1 g		558 kcal 18.8 g 16.7 g		631 kcal 24.6 g 23.4 g	
あか きゅうにゅう ぶたにく みそ なつとう のり とりくに		あか きゅうにゅう ぶたにく		あか きゅうにゅう さけ ベーコン		あか きゅうにゅう ひじき やきどうふ みそ		あか きゅうにゅう とりくに どうふ もずく	
き こめ おおむぎ あぶら さとう こんにゃく		き こめ おおむぎ あぶら さとう てんぷん ごまあぶら じゃがいも ごま		き ミルクパン こむぎさ あぶら さとう じゃがいも		き こめ うきこ てんぷん あぶら さとう ごま		き こめ おおむぎ てんぷん あぶら ごまあぶら	
みどり キャベツ きゅうり しょうが ごぼう れんこん にんじん たけのこ		みどり にんにく にんじん たまねぎ キャベツ もやし たら キムチ かき		みどり にんにく たまねぎ にんじん はくさい		みどり ほうししいたけ にんじん ひのな だいこん ごぼう ねぎ		みどり しょうが にんにく ほうれんそう にんじん もやし だいきん ねぎ	

給食だより～元気～

朝夕冷え込む日が多くなり、体調を崩してかぜをひく人も増えてきます。かぜ予防には規則正しい生活と、衣服をこまめに着替えて体温調節し、外から帰ったときや食事の前の手洗い・うがいを忘れないことが大切です。11月は秋の実りが出そろいます。自然の恵みと多くの方の働きに感謝して食べましょう。

11月の献立より

★11月12日 「芭蕉献立」★

芭蕉月間最終日（しぐれ忌）に、市内全小中学校で芭蕉さんも食べていた山の幸をたくさん使った「芭蕉献立」がでます。

★11月22日 「和食の日献立」★

11月24日は「いい日本食の日」とかけて「和食の日」です。詳細は11月中旬発行予定の給食だよりをみてください。

今月の「いがスマイル給食」

※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す。

11/21(木)ー米・牛肉・生しいたけ・芭蕉ねぎ・こまつな・白菜

11/26(火)ー米・豚肉・にんにく・キャベツ・すなみ柿



今月の地場産物（伊賀・三重産）

※生育の都合で産地を変更する場合があります。

米・米粉・小麦粉・牛肉・豚肉・鶏肉・鶏卵・大豆・豆腐・焼き豆腐・油揚げ・厚揚げ・ひじき・のり・生しいたけ・キャベツ・白菜・ブロッコリー・白ねぎ・にんにく・だいこん・ひのな・ねぎ・水菜・チンゲン菜・こまつな・たけのこ水煮・もやし・大豆もやし・さつまいも・みかん・柿



※紙面の都合上、伊賀・三重産しか掲載しておりませんが、他の食材の産地も開示しています。（魚の産地は、左の二次元コードを読み取り、11月詳細をご覧ください。）
いがっこ給食センター元気までいつでもお問い合わせください。【41-0888】



～朝ごはんにおすすめの給食レシピ～

なっとうみそ

11/25（月）の献立より

材料	1人分	4人分
サラダ油	0.5g	小さじ1/2
豚ミンチ	10g	40g
酒	0.5g	小さじ1/2弱
赤みそ	5.4g	小さじ4杯弱
さとう	3.1g	小さじ4杯
みりん	2.3g	小さじ1と1/2杯
ひきわり納豆	10g	1パック

作り方

- ① 赤みそ・さとう・みりんを混ぜておく。
- ② サラダ油で豚ミンチを炒める。（酒をふりかけながら）
- ③ ②に①を加え、ひきわり納豆を加え、味をととのえる。

※ 手巻きのりに、ごはんとなっとうみそをのせて食べるとおいしいです！

★お知らせ★

- ・11月から3月まで各小学校6年生のリクエストメニューを実施します。詳細や各校の結果は、11月中旬頃発行の給食だよりをご覧ください。

いがっこ給食センター元気に見学に来てくれました◎

9月26日（木）
壬生野小学校
3年生のみなさん



10月3日（木）
あやましようがっこう
阿山小学校
1年生のみなさん

10月10日（木）
なかせしようがっこう
中瀬小学校
1・2年生のみなさん



給食試食会が行われました◎

- ・10月8日（火）主催：壬生野小学校（壬生野小1～6年生保護者対象）
- ・10月24日（木）主催：大山田小学校（大山田小1年生保護者対象）

2024年11月 献立表

いがっこ給食センター夢

月	火	水	木	金
<p>①いがスマイル給食①</p> <p>()は伊賀産食材です</p> <p>・13日(水) いがきゅうや、に 伊賀牛すき焼き煮 (伊賀牛肉)</p> <p>・27日(水) いがふたにく、やさい 伊賀豚肉と野菜の オイスター炒め (伊賀豚肉)</p>	<p>汁碗食器が新しくなります!!</p> <p>11/12(火) 芭蕉月見献立の日より新しくなります。お楽しみに!</p>	<p>給食では、初登場のそばめしです! めんを細かく刻み肉や野菜とゆめ、煮込んでいただきます。</p> <p>ゼリー用の紙スプーンは付きません</p>	<p>その日のメニュー (盛り付け図)</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 kcal g g</p> <p>赤 血や肉、骨になる食品</p> <p>黄 熱や力のもとになる食品</p> <p>緑 体の調子を整える食品</p>	<p>1 もずくは海中では褐色ですが、熱湯でゆでると緑色になります。</p> <p>カレーキャベツ あじのからあげ</p> <p>もずくと じゃがいものみそ汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 722 kcal 31.5g 20.7g</p> <p>赤 牛乳 鰯 油揚げ 白みそ 赤みそ もずく</p> <p>黄 伊賀米 大麦 でんぶん 油 じゃがいも</p> <p>緑 しょうが にんにく キャベツ にんじん 玉ねぎ ねぎ</p>
4 文化の日	5	6	7	8
<p>文化の日</p>	<p>おからは、豆腐を作る過程で豆乳をしぼったあとに残ったものを言います。</p> <p>キャベツのごまあえ しかのレモンソースかけ</p> <p>白ご飯 おからの炒り煮</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 733 kcal 29.9g 20.3g</p> <p>赤 牛乳 いか 鶏肉 おから</p> <p>黄 伊賀米 でんぶん 油 さとう ごま こんにやく</p> <p>緑 レモン キャベツ にんじん 干しいちだけ ごぼう ねぎ</p>	<p>給食では、初登場のそばめしです! めんを細かく刻み肉や野菜とゆめ、煮込んでいただきます。</p> <p>ゼリー用の紙スプーンは付きません</p> <p>ぶどうゼリー たまごスープ</p> <p>そばめし</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 720 kcal 24.9g 18.3g</p> <p>赤 牛乳 豚肉 青のり 豆腐 鶏卵</p> <p>黄 伊賀米 大麦 油 中華麺 でんぶん ごま油 ぶどうゼリー</p> <p>緑 にんじん 玉ねぎ キャベツ 白菜 ねぎ</p>	<p>きざみきつねをうどんの上にのせて食べてくださいね!</p> <p>ブロッコリーサラダ</p> <p>減量 麦ご飯</p> <p>刻みきつね うどん汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 702 kcal 25.0g 21.1g</p> <p>赤 牛乳 油揚げ 鰯 フレーク</p> <p>黄 伊賀米 大麦 うどん さとう ノンエッグマヨネーズ 油</p> <p>緑 にんじん 生しいちだけ ねぎ ブロッコリー 玉ねぎ キャベツ きゅうり</p>	<p>きな粉とグラニュー糖がまぶしてある揚げパンです!</p> <p>りんご</p> <p>きなこ 揚げパン</p> <p>白米の クリームシチュー</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 704 kcal 24.5g 28.8g</p> <p>赤 牛乳 きな粉 鶏肉 生クリーム</p> <p>黄 コッパパン 油 グラニュー糖 じゃがいも 小麦粉 パター</p> <p>緑 玉ねぎ にんじん 白菜 りんご</p>
11	12	13	14	15
<p>マーボー豆腐は、中国の四川料理の1つです。</p> <p>中華コーンサラダ</p> <p>白ご飯 マーボー豆腐</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 703 kcal 26.9g 20.1g</p> <p>赤 牛乳 豚肉 赤みそ 豆腐</p> <p>黄 伊賀米 ラード さとう でんぶん ごま油</p> <p>緑 にんにく しょうが ねぎ キャベツ にんじん きゅうり コーン</p>	<p>汁碗食器が新しくなります★</p> <p>芭蕉月見献立</p> <p>はんぺん 半切りみかん 小魚の揚げからめ</p> <p>きのこの 五目飯</p> <p>しょうが入りの つばい汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 722 kcal 27.0g 22.0g</p> <p>赤 牛乳 鶏肉 わかさぎ 油揚げ</p> <p>黄 伊賀米 油 さとう でんぶん こんにやく ごま さといも</p> <p>緑 にんじん 生しいちだけ しめじ しょうが だいこん みかん</p>	<p>伊賀牛・伊賀産の生しいちだけを使用します。</p> <p>いがスマイル給食</p> <p>ツナ大根サラダ</p> <p>白ご飯 伊賀牛 すき焼き煮</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 720 kcal 27.2g 23.8g</p> <p>赤 牛乳 牛肉 焼き豆腐 ツナオイル漬け</p> <p>黄 伊賀米 油 さとう こんにやく</p> <p>緑 にんじん 玉ねぎ 生しいち 白菜 ねぎ 大根 きゅうり</p>	<p>いわしは、漢字で「鰯」と書きます。</p> <p>ウスターソースをかけて食べよう!</p> <p>コールスロー いわしフライ</p> <p>カレー ポテトスープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 785 kcal 27.9g 26.0g</p> <p>赤 牛乳 いわし 豚肉</p> <p>黄 伊賀米 大麦 小麦粉 でんぶん 油 パン粉 さとう じゃがいも</p> <p>緑 キャベツ きゅうり コーン にんじん 玉ねぎ</p>	<p>ビビンバは、みそだれと肉・ナムルを混ぜていただきます。</p> <p>わかめ スープ</p> <p>ピビンバ</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 728 kcal 31.3g 24.5g</p> <p>赤 牛乳 豚肉 赤みそ 豆腐 わかめ</p> <p>黄 伊賀米 大麦 油 さとう ごま油</p> <p>緑 にんにく にんじん ほうれん草 大豆やし しょうが 干しいちだけ 玉ねぎ ねぎ</p>
18	19	20	21	22
<p>おでんには、うすら卵・ちくわ・厚揚げ・こんにやく・だいこんが入っています。</p> <p>一口みそ煮込み おでん</p> <p>白ご飯 白菜の ごまあえ</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 712 kcal 27.7g 19.7g</p> <p>赤 牛乳 うすら卵 竹輪 厚揚げ 赤みそ ひじきのり</p> <p>黄 伊賀米 さとう こんにやく ごま</p> <p>緑 だいこん 白菜 にんじん</p>	<p>青のり ビーンズ</p> <p>キムチチャーハン</p> <p>中華 野菜スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 701 kcal 25.6g 24.9g</p> <p>赤 牛乳 豚肉 大豆 青のり 豆腐</p> <p>黄 伊賀米 大豆 油 ごま油 でんぶん</p> <p>緑 玉ねぎ キムチ ねぎ しょうが にんじん もやし</p>	<p>チンゲン菜のいそべあえ</p> <p>鰯の照り焼き</p> <p>白ご飯 豚汁</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 761 kcal 30.0g 29.2g</p> <p>赤 牛乳 鰯 きざみのり 豚肉 油揚げ 白みそ 赤みそ</p> <p>黄 伊賀米 さといも</p> <p>緑 チンゲン菜 キャベツ にんじん ごぼう 大根 ねぎ</p>	<p>みかん</p> <p>ツナの和風サラダ</p> <p>白ご飯 豚肉の 卵とじ</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 714 kcal 27.7g 18.9g</p> <p>赤 牛乳 豚肉 鶏卵 ツナオイル漬け わかめ</p> <p>黄 伊賀米 大麦 油 こんにやく さとう でんぶん</p> <p>緑 にんじん 玉ねぎ ねぎ きゅうり キャベツ みかん</p>	<p>りんごジャム</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>コッパパン イタリアン スパゲティ</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 747 kcal 26.2g 24.8g</p> <p>赤 牛乳 ワインナー</p> <p>黄 コッパパン さとう オリーブ油 スパゲティ なたね油 じゃがいも ノンエッグマヨネーズ りんごジャム</p> <p>緑 にんにく セロリ 玉ねぎ ピーマン きゅうり にんじん</p>
25	26	27	28	29
<p>さつまいもチップスは、うすくスライスしたさつまいもをフライヤーでカリッと揚げています。</p> <p>さつまいもチップ</p> <p>中華飯</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 731 kcal 26.4g 19.6g</p> <p>赤 牛乳 豚肉 いか うすら卵</p> <p>黄 伊賀米 大麦 油 でんぶん ごま油 さつまいも</p> <p>緑 にんにく しょうが 干しいちだけ 揚げのこ水煮 にんじん 玉ねぎ 白菜 ねぎ</p>	<p>ほうれん草のからしあえ</p> <p>鰯の菜の花オイル焼き</p> <p>白ご飯 れんこんの きんぴら</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 702 kcal 33.5g 19.0g</p> <p>赤 牛乳 鰯 豚肉</p> <p>黄 伊賀米 パン粉 なたね油 油 こんにやく さとう ごま油</p> <p>緑 にんにく ほうれん草 もやし れんこん にんじん</p>	<p>伊賀牛をたくさん使用したオイスター炒めです。</p> <p>いがスマイル給食</p> <p>手巻きり 納豆みそ</p> <p>伊賀豚肉と野菜の オイスター炒め</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 732 kcal 30.0g 22.3g</p> <p>赤 牛乳 豚肉 赤みそ ひきわり納豆 手巻きり</p> <p>黄 伊賀米 油 ごま油 さとう</p> <p>緑 にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ キャベツ</p>	<p>小松菜のおかかあえ</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>麦ご飯 白米スープ</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 759 kcal 27.6g 26.9g</p> <p>赤 牛乳 鶏肉 かつお節</p> <p>黄 伊賀米 大麦 でんぶん 油 さとう ごま油</p> <p>緑 にんにく しょうが 小松菜 キャベツ たまねぎ にんじん 白菜 干しいちだけ ねぎ</p>	<p>ひじきサラダ</p> <p>カレーライス</p> <p>エネルギー たんぱく質 脂質 716 kcal 23.2g 17.0g</p> <p>赤 牛乳 豚肉 ひじき</p> <p>黄 伊賀米 大麦 油 じゃがいも さとう ごま油</p> <p>緑 にんにく しょうが セロリ たまねぎ にんじん コーン きゅうり キャベツ</p>

※マヨネーズは使用せず、鶏卵不使用のマヨネースタイプ調味料を使用します。献立表には「ノンエッグマヨネーズ」と表記します。

2024 11月 いが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支えられています～

給食は調理員さんや生産者さん、運送業者さん、そして働いてくれるお家の人など多くの人に支えられています。“食事のあいさつをする”、“残さずに食べる”、“ていねいに片付ける”などの行動で感謝の気持ちを表せるといいですね。



地元食材

いがさん
＜伊賀産＞

伊賀米コシヒカリ・牛肉・豚肉（スル）
豆腐・油揚げ・厚揚げ・焼豆腐・鶏卵・菜の花油
さつまいも・大根・キャベツ・チンゲン菜
小松菜・ねぎ・生しいたけ・ブロッコリー

みえけんさん
＜三重県産＞

牛乳・鶏肉・豚肉・大豆（揚げ用）
たけのこ水煮・セレベス芋・みかん
もやし・小麦粉（あやひかり）・ひじき・わかめ・ひじきのり・手巻きのり

＊野菜・果物は生育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。



① 11月13日（水）
「伊賀牛すきやき煮」

伊賀牛肉と糸コン、人参、たまねぎ、しいたけ、白菜、焼き豆腐、ねぎを甘辛く炒め煮にします。

② 11月27日（水）
「伊賀豚肉のオイスター炒め」

伊賀豚肉をにんにく、しょうがで炒め、人参、たまねぎ、キャベツを炒め、オイスターソース、しょうゆ、ごま油で味付けします。

11月12日（火）に芭蕉「月見の献立」を実施します

芭蕉「月見の献立」は、服部土芳が書いた「芭蕉翁全伝」に掲載されています。元禄七年八月十五夜に屋敷内に新しい庵ができたお祝いとして、芭蕉が「月見の会」を開き、門人を招いて季節の材料を使った料理でもてなしたと記録されています。いがっこ給食センター夢版では、「月見の献立」をアレンジして提供します。

いがっこ給食センター夢版 芭蕉「月見の献立」
きのこの五目飯 小魚の揚げからめ
しょうがいのり汁 半切みかん 牛乳

「とりざかな」から
「小魚のごまからめ」に
アレンジします。

月見の献立にはきのこが
多く使われているので、
しめじとしいたけ入りの
「五目飯」を作ります。



季節のくだものは「柿」
のかわりに「半切みかん」
がつきます。

「のっぺいせうが」の
「せうが」とは、
しょうがのこと。
しょうが入りの「のっぺい汁」を作ります。

食器（汁椀）が新しくなります

印刷されている俳句

ふるさと
古里や

へそ なく
臍のをに泣

としのくれ



芭蕉翁生誕380年を機に
食器（汁椀）を入れ替えます。

芭蕉生誕380年記念事業
キャラクター「芭蕉クン」
のイラストが食器にプリントされています。

「ふるさと伊賀に帰ってきている。たまたま見せられた自分のへその緒に泣けて涙がおちてしまう年の瀬であることよ」という意味で、ふるさとや今は亡き父母を偲ぶ句といわれています。