

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)	68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)	75回	
	始業式 8/28 終業式 12/23		
3 学期	1月 9日(木)～3月 21日(金)	47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 納付食料品地場産割合（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、芭蕉ねぎと厚あげの卵とじ、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、朝ごはんにオススメ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 廚房機器等設備・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麺杓子をトングに変更しました。（給食センター夢配食校）



けつ

月

火

水

木

金

<https://school.iga.ed.jp/lunch/elementary/>
ホームページから献立表を確認できます



いろ しょっき

み

ど

り

オ

レ

ン

ジ



あか	血や肉、骨になる食品
き	熱や力のものとなる食品
みどり	からだの調子をととのえる食品

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!

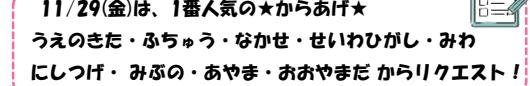


★給食リクエスト★

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、リクエストのあった学年名が書いてあります。

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♪

11/29(金)は、1番人気の★からあげ★

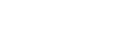
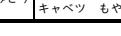
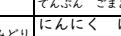
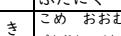
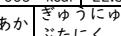
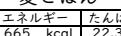
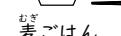
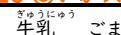
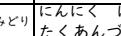
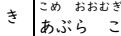
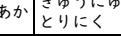
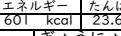
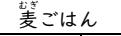
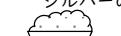
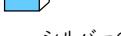
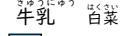
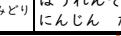
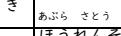
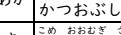
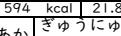
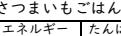
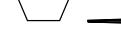
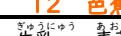
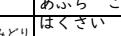
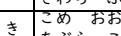
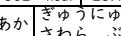
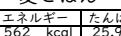
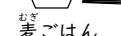
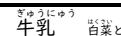
うえのきた・ふゅうう・なかせ・せいわひがし・みわ
にしつげ・みぶの・あやま・あおやまだからリクエスト！

5

6

7

8



きゅうしょく 給食だより～元氣～

あさゆうひこひおおたいちょうくずひとふよぼう
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う
月です。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」ができます。

★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。

こんげつ きゅうしょく 今月の「いがスマイル給食」

11/21(木)一米・牛肉・生しいたけ・芭蕉ねぎ・こまつな・白菜
11/26(火)一米・豚肉・にんにく・キャベツ・すなみ柿



こんげつ じばさんぶつ 今月の地場産物(伊賀・三重産)

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氣までいつでもお問い合わせください。【41-0888】



～朝ごはんにオススメの
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見てください。

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)
阿山小学校
1年生のみなさん



10月10日(木)
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>◎いがスマイル給食(伊賀牛すき焼き煮)</p> <p>・13日(水) 伊賀牛すき焼き煮 (伊賀牛肉)</p> <p>・27日(水) 伊賀豚肉と野菜のオイスター炒め (伊賀豚肉)</p>	<p>汁椀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>ひくら 一口メモ</p> <p>その日のメニュー (盛り付け図)</p>	<p>1 もし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>もぐさ・ご飯 もぐさとじゅがいものみぞ汁</p>
4 文化の日	<p>5 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>6 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でて、味噌で味付けます。</p> <p>ゼリー用の紙スプーンは付きません</p>	<p>7 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>8 きな粉とグラニュー糖がまぶしてある揚げパンです!</p>
11 マーボー豆腐は、中国の四川料理の1つです。	<p>12 汁椀食器が新しくなります★</p>	<p>13 すき焼き煮には、伊賀牛・伊賀産の生しいたけを使用します。</p> <p>いがスマイル給食</p>	<p>14 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>15 ピビンバは、みそだれと肉・ナムルを混ぜていただきましょう。</p>
18 おでんには、うずら卵・ちくわ・厚揚げ・こんにゃく・だいこんが入っています。	<p>19 大豆でんぶんをまぶして揚げ、青のりをふりかけます。</p>	<p>20 セレベス芋は里芋の品種の一つで、ホクホクとした食感が特徴です。</p>	<p>21 三重県産のみかんです。1人1個付きます。</p>	<p>22 イタリアンスパゲティには、伊賀産のなたね油を使用しています。</p>
25 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>26 れんこんは泥沼の中で育ち、れんこんの穴は呼吸するために開いています。</p>	<p>27 伊賀豚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>28 小松菜は、野菜の中でもトッピングの栄養をもつ野菜です。</p>	<p>29 ひじきには、加熱油や食物繊維がたくさん含まれています。</p>
731 kcal 牛乳 豚肉 いか 伊賀米 大麦 油 ごま油 さつまいも にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ 白菜 ねぎ	<p>702 kcal 牛乳 鮭 豚肉</p>	<p>732 kcal 牛乳 鮭 パン粉 なたね油 ごま油 さとう にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ 白菜 ねぎ</p>	<p>759 kcal 牛乳 鮭 赤みそ ひきわり納豆 手巻きのり</p>	<p>716 kcal 牛乳 豚肉 ひじき</p>

*マヨネーズは使用せず、鶏卵不使用のマヨネーズ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。

いがっこ給食センター夢だより 11月



～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ひと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(スマイル)
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

*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。

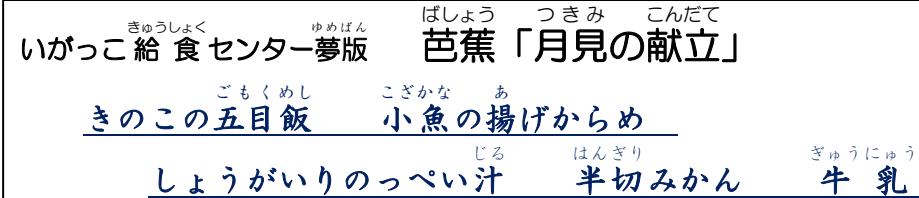
② 11月27日(水)
「伊賀豚肉のオイスター炒め」

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。



「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。

さいげん
再現 「月見の献立」より



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
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。

芭蕉翁生誕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、ふるさとや今は生き父母のことを「ふるさと」と言われています。