

令和7年度 給食センター事業計画

子どもたちの健康増進と、安全かつ安心して美味しい学校給食の配食に向けて、次のとおり事業計画を策定します。

1 給食センターの配送校

■いがっこ給食センター元気（市内小学校 15 校）

【久米、上野北、府中、中瀬、上野南、成和東、成和西、三訪、柘植、西柘植、壬生野、島ヶ原、阿山、大山田、青山】

■いがっこ給食センター夢（市内中学校 10 校）

【崇広、緑ヶ丘、城東、上野南、柘植、霊峰、島ヶ原、阿山、大山田、青山】

2 給食実施期間及び日数

1 学期	4月9日(水) ～ 7月17日(木)
	始業式4/7 終業式7/18
2 学期	9月2日(火) ～ 12月22日(月)
	始業式8/28 終業式12/23
3 学期	1月9日(金) ～ 3月23日(月)
	始業式1/8 修了式3/25

学期	月	日 数(日数＝回数)		
		月 別	学期別	年間合計
1学期	4月	15日	69日	191日
	5月	20日		
	6月	21日		
	7月	13日		
2学期	9月	19日	75日	
	10月	22日		
	11月	18日		
	12月	16日		
3学期	1月	15日	47日	
	2月	18日		
	3月	14日		

3 給食数（児童・生徒数）及び給食費

別表のとおり

4 食材の調達

伊賀市契約規則に準じ、入札(見積合わせ)を実施し、食材調達を行います。

◆野菜類、豆腐類、肉、卵、魚介類・・・毎月(随時期間の場合あり)

◆調味料類等・・・・・・・・・・・・・・1学期および2・3学期

◇米麦、パン・・・三重県学校給食会で調達(伊賀米コシヒカリ使用)

◇牛乳・・・日本酪農で調達

物資納入業者と連携し、地場産(伊賀・三重県)食材を積極的に使用します。

5 献立の充実

- (1) 学校給食摂取基準(文科省)に基づき、栄養バランスのとれた献立内容の充実に努めます。
- (2) 原材料から調理する「手作りによる給食」を推進します。
- (3) 伊賀産、県内産の農作物等の積極的な選定や「いがスマイル給食」の実施を継続し、地産地消の推進を図ります。(地場産率目標：金額ベース 65%以上)
- (4) 郷土の特色を盛り込んだ献立や行事食等を積極的に取り入れます。

6 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充実に努めます。
- (2) 良質な食材の選定と適切な検収を実施します。乾物・調味料などは、栄養成分、原材料(食品添加物)、アレルギー物質、原産国、製造工程を確認します。
- (3) 食物アレルギーを有する児童や生徒に対応するため、家庭や学校、調理従事者と連携し実態を把握した上で、安全なアレルギー対応食の提供を実施します。
- (4) 施設管理者や衛生管理者、調理従事者等の衛生管理の意識向上を図るため、各種衛生管理研修に参加します。

7 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、学校訪問により児童生徒指導を行い、食育の推進に努めます。
- (2) 学校給食の献立表及び料理ごとの食材や調味料が確認できる詳細を伊賀市ホームページに掲載し給食内容を知らせるとともに「給食だより」を活用し食に関する情報を家庭に提供します。また、児童・生徒が使用しているタブレットで、出来上がった給食の写真のほか、食べ物や料理の紹介、給食の調理方法の動画なども随時掲載します。
- (3) 給食センターと学校が連携をとり、給食残食率の低下に努めます。
- (4) センター方式による学校給食は、施設や調理する人の姿を見ることができないため児童の施設見学や生徒の職場体験を受け入れ食育を推進します。

8 職場の安全衛生と健康管理

調理に携わる者の健康管理の徹底を図ります。(検便検査月2回)

また、施設・設備の点検のほか、環境管理や安全衛生の確保に努めます。

【給食センター給食数】

令和7年5月1日現在

1. いがっこ給食センター元気 (人)		
学校名	児童数等	教員数等
久米小学校	136	22
上野北小学校	157	22
府中小学校	198	20
中瀬小学校	86	20
上野南小学校	118	16
成和東小学校	71	14
成和西小学校	66	14
三訪小学校	78	18
柘植小学校	116	19
西柘植小学校	97	17
壬生野小学校	147	21
島ヶ原小学校	53	13
阿山小学校	214	22
大山田小学校	236	28
青山小学校	326	36
予備食		63
センター職員		5
保存食		3
小計	2,099	373
運営・配送会社		29
小計		29
合計	2,099	402

給食費 (円)	
区分	日額
児童	無償
教職員等	300

2. いがっこ給食センター夢 (人)		
学校名	生徒数	教員数等
崇広中学校	403	39
緑ヶ丘中学校	498	45
城東中学校	285	29
上野南中学校	158	17
柘植中学校	49	14
霊峰中学校	123	16
島ヶ原中学校	37	12
阿山中学校	148	17
大山田中学校	96	15
青山中学校	188	24
予備食		62
センター職員		5
保存食		4
小計	1,985	299
運営・配送会社		30
小計		30
合計	1,985	329

給食費 (円)	
区分	日額
生徒	無償
教職員等	325

【給食費】

令和5年4月から、食育の推進と子育て支援を目的に、市内の小中学校給食費無償化を行っています。

学校給食の無償化を通じて、家庭での食生活の充実や、朝食を欠食する児童生徒がより少なくなる

よう食育を推進していきます。

◆小学校 295円/食 ◆中学校 325円/食 年間191回

◆小中学校児童・生徒給食費無償化予算額 328,361,000円(賄材料費)
一人当たり(小学生)56,345円 (中学生)62,075円

◆いがスマイル給食予算額 28,433,000円(賄材料費)

2025ねん5がつ きゅうしよくこんだてひょう いがっこ給食センター元氣



月		火		水		木		金	
しょうき		ひつけ		い		1 端午の節句こんだて		2	
みど	 おおきなおわん ・ごはん ・うどん、ラーメン	その日のメニュー (もりつけ図)		 https://school.iga.ed.jp/lunch/elementary/ 伊賀市教育委員会のホームページにて、献立表を公開しています。 「献立詳細」をみると、それぞれの料理に使う材料がわかります。ご活用ください。		 牛乳 ちまき		 牛乳 チンゲン菜のおかか和え	
	 おおきなおさら ・パン ・カレーライス、チャーハン					 いり卵 端午寿司 けんちん汁		 鮭の西京焼き 麦ごはん	
オレ	 ちいさなおわん ・みそしる、スープ ・にも、サラダ	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		エネルギー たんぱく質 しじふ kcal g g あか きゅうにゅう こうやどうふ けいらん どうふ き こめ さとう あぶら こんにやく ちまき みどり ほししいたけ にんじん たけのこ ごぼう だいこん ねぎ		エネルギー たんぱく質 しじふ kcal g g あか きゅうにゅう さけ みそ かつおぶし ぶたにく き こめ おおむぎ さとう あぶら こんにやく ごま みどり チンゲンさい キャベツ しょうが にんじん たけのこ			
ジ	 ちいさなおさら ・フライ、からあげ、やさかな ・あえもの、サラダ、くだもの			7		8 いがスマイル給食		9	
 端午の節句 (菖蒲の節句) かしわもち		 食器は やさしく 返してね わんちゃん		 牛乳 イタリアンスパゲティ		 牛乳 (肉・ナムル・みそ)		 牛乳 ほうれんそうの信田和え	
				 ミニ抹茶揚げパン フレンチサラダ		 ごはんのせよう ビビンパの具		 あじの南蛮漬け	
				エネルギー たんぱく質 しじふ 573 kcal 21.7 g 19.2 g あか きゅうにゅう ぶたにく ペーコン き コッペパン あぶら さとう スパゲッティ みどり まつちや にんにく にんじん たまねぎ マッシュルーム ビーマン キャベツ きゅうり		エネルギー たんぱく質 しじふ 609 kcal 24.7 g 20.0 g あか きゅうにゅう きゅうにく みそ もずく けいらん き こめ あぶら さとう でんぶん ごまあぶら ごま にんにく しいたけ にんじん ほうれんそう もやし たまねぎ ねぎ みどり		エネルギー たんぱく質 しじふ 594 kcal 26.5 g 18.7 g あか きゅうにゅう あじ あぶらあげ かつおぶし どうふ わかめ き こめ おおむぎ でんぶん あぶら さとう ごま みどり ねぎ ほうれんそう キャベツ たけのこ えのきたけ	
12		13		14		15 いがスマイル給食		16	
 牛乳 キャベツと小松菜のごま和え		 牛乳 もやしとツナの和えもの		 牛乳 スナッペンとキャベツのそえ野菜		 牛乳 アスパラサラダ		 牛乳 キャベツときゅうりの浅漬け	
 手巻きのり ひきわり大豆みそ		 鶏そぼろごはん 玉ねぎのみそ汁		 いかのフライ オーロラソース		 揚げ鯉のあまみそがらめ		 麦ごはん 沢煮椀	
 白ごはん 筑前煮		 黒糖パン ABCマカロニスープ		 カレーライス		 揚げ鯉のあまみそがらめ		 麦ごはん 沢煮椀	
エネルギー たんぱく質 しじふ 598 kcal 22.2 g 18.1 g あか きゅうにゅう ぶたにく みそ だいたい のり とりにく き こめ あぶら さとう ごま こんにやく みどり キャベツ こまつな しょうが ごぼう にんじん たけのこ		エネルギー たんぱく質 しじふ 617 kcal 25.1 g 17.9 g あか きゅうにゅう とりにく ツナ あぶらあげ みそ き こめ おおむぎ あぶら さとう ごまあぶら じゃがいも みどり しょうが にんじん たけのこ キャベツ もやし たまねぎ えのきたけ ねぎ		エネルギー たんぱく質 しじふ 650 kcal 28.3 g 24.3 g あか きゅうにゅう いかに ぶたにく き こくとう こむぎ てんぶん あぶら パン コレックス マカロニ みどり スナッペンとキャベツ にんじん たまねぎ		エネルギー たんぱく質 しじふ 632 kcal 20.6 g 20.0 g あか きゅうにゅう きゅうにく き こめ あぶら じゃがいも バター こむぎ 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 キャベツ アスパラガス		エネルギー たんぱく質 しじふ 588 kcal 27.6 g 15.0 g あか きゅうにゅう かつお みそ とりにく き こめ おおむぎ でんぶん あぶら さとう ごま こんにやく みどり しょうが キャベツ きゅうり ごぼう にんじん だいこん ねぎ	
19		20		21 いがスマイル給食		22		23	
 牛乳 ゆかり和え		 牛乳 大豆のかりんとう		 牛乳 添え野菜		 牛乳 香味漬け		 牛乳 ごま酢和え	
 さけの山椒焼き		 ハンバーグ ケチャップソース		 ちくわのお好み焼き (2こ)		 昆布の佃煮		 厚揚げのピリ辛炒め	
 白ごはん じゃがいものうま煮		 ミルクパン 野菜スープ		 白ごはん じゃがいものみそ汁		 麦ごはん 厚揚げのピリ辛炒め		 麦ごはん 厚揚げのピリ辛炒め	
エネルギー たんぱく質 しじふ 582 kcal 24.3 g 15.8 g あか きゅうにゅう さわら とりにく き こめ ごま あぶら じゃがいも こんにやく さとう みどり キャベツ きゅうり しそ ほししいたけ にんじん たまねぎ		エネルギー たんぱく質 しじふ 640 kcal 25.0 g 18.8 g あか きゅうにゅう ぶたにく だいず き こめ おおむぎ あぶら さとう でんぶん ごまあぶら くるぎとう にんにく にんじん たまねぎ キャベツ もやし くら キムチ		エネルギー たんぱく質 しじふ 583 kcal 27.2 g 23.1 g あか きゅうにゅう きゅうにく ぶたにく どうふ とりにく き ミルクパン パンこ あぶら たまねぎ キャベツ にんじん		エネルギー たんぱく質 しじふ 584 kcal 21.4 g 17.3 g あか きゅうにゅう ちくわ おおむぎ かつおぶし あぶらあげ みそ き こめ ノンエグマヨネーズ ごま じゃがいも みどり キャベツ しょうが にんじん たまねぎ ねぎ		エネルギー たんぱく質 しじふ 608 kcal 21.6 g 18.1 g あか きゅうにゅう ぶたにく みそ とうふ き こめ ラード さとう でんぶん ごまあぶら みどり にんにく セロリ にんじん たまねぎ ビーマン トマトみじん マッシュルーム リンゴジュース	
26		27		28		29		30	
 牛乳 ほうれんそうの磯辺和え		 牛乳 りんごゼリー		 牛乳 中華コーンサラダ		 牛乳 にんじんともやしのごま和え		 わかさぎのスパイス揚げ	
 いり卵		 コッペパン チリコンカン		 白ごはん マーボー豆腐		 麦ごはん 五目豆		 麦ごはん 五目豆	
 チキンライス ポテトサラダ		 えんどうごはん えのきのみそ汁		 白ごはん マーボー豆腐		 麦ごはん 五目豆		 麦ごはん 五目豆	
エネルギー たんぱく質 しじふ 615 kcal 22.5 g 19.9 g あか きゅうにゅう さば のり あぶらあげ みそ き こめ おおむぎ さとう ごま みどり みえんどう ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ		エネルギー たんぱく質 しじふ 579 kcal 25.3 g 18.4 g あか きゅうにゅう さば のり あぶらあげ みそ き こめ おおむぎ さとう みどり みえんどう ほうれんそう もやし にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ		エネルギー たんぱく質 しじふ 602 kcal 27.6 g 18.1 g あか きゅうにゅう ぶたにく ペーコン だいず かんてん き コッペパン あぶら じゃがいも さとう みどり にんにく セロリ にんじん たまねぎ ビーマン トマトみじん マッシュルーム リンゴジュース		エネルギー たんぱく質 しじふ 600 kcal 25.1 g 19.2 g あか きゅうにゅう ぶたにく みそ とうふ き こめ ラード さとう でんぶん ごまあぶら みどり にんにく しょうが ねぎ キャベツ にんじん コーン		エネルギー たんぱく質 しじふ 602 kcal 25.2 g 16.7 g あか きゅうにゅう わかさぎ とりにく だいず こんぶ き こめ おおむぎ でんぶん あぶら ごま さとう こんにやく みどり にんじん もやし ごぼう ほししいたけ	

※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。

給食だより～元気～5月

新年度が始まり、早くもひと月が過ぎようとしています。5月は1年の中でも比較的過ごしやすい時期ですが、急に気温が上がることもあり、体がまだ暑さに慣れていないため、熱中症には特に注意が必要です。新しい環境への疲れも出てくるころですので、睡眠をしっかりとって体調を整え、朝ごはんを必ず食べてから登校するようにしましょう。

朝ごはんを食べる習慣がない人は、何か一品でも口に入れることから始めましょう。

まずは、脳のエネルギー源となる糖質を多く含むものを！



食欲がない人は、みそ汁やスープ、牛乳などがおすすめです。水分と一緒にビタミンやミネラルをとることができます。



食べる習慣ができれば、少しずつ品数を増やしてバランスも意識しましょう。



～朝ごはんにおすすめの給食レシピ～

鶏そぼろごはん

5/13（火）の献立より

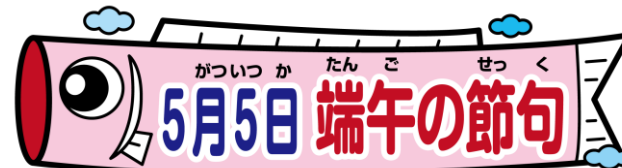
材料	1人分	4人分
サラダ油	1g	小さじ1杯弱
しょうが	1g	4g
鶏ミンチ	40g	160g
酒	2g	小さじ1杯弱
にんじん	10g	1/4本
たけのこ	15g	60g
さとう	3g	小さじ4杯
みりん	2.5g	小さじ2弱
こいくちしょうゆ	5g	大さじ1杯強
ごはん	185g	茶碗4杯

作り方

- しょうがはすりおろし、にんじんはみじん切り、たけのこはみじん切りして茹でておく。
- サラダ油でしょうがとミンチを炒める。（途中で酒を加える。）
- にんじんを加えて炒める。
- にんじんに火が入ったら、たけのこを加えさらに炒める。
- さとう、みりん、しょうゆを加え、汁気がなくなるまで炒める。
- ごはんの上にかけて完成。

伊賀市は、今年度も食育の推進や子育て支援を目的に給食費の無償が継続されます。子どものときの食が大人になってからの心と体をつくりまします。毎日朝ごはんを食べる習慣をつけましょう。

5月の献立より



ちまき



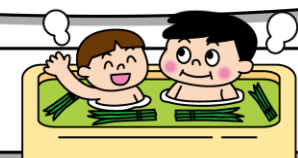
もち米や団子をササの葉などで包み、茹でたり蒸したりしたもの。中国から伝わった行事に由来し、地域によって味や形はさまざまですが、西日本では主に円すい形の甘いちまきが食べられています。もともとはチガヤの葉が使われていたことから、ちまきと呼ばれます。

かしわもち



あん入りのもちをカシワの葉でくるんだもの。カシワは、新しい芽が出るまで古い葉が木に残っていることから、家が途絶えず代々栄えていくようにとの願いが込められています。カシワの代わりにサルトリイバラの葉を使う地域もあります。

別名で「菖蒲の節句」ともい、菖蒲を浮かべたお風呂につかり、厄をはらう風習もあります。



☆今月の地場産物（伊賀・三重産）☆

米・小麦粉・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・豆腐・油あげ・厚揚げ・鶏卵・わかめ・のり・生しいたけ・玉ねぎ・だいこん・ねぎ・ほうれんそう・実えんどう・スナックえんどう・小松菜・アスパラガス・抹茶・もやし・チンゲン菜・たけのこ水煮・菜の花オイル

※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。

いつでもお問い合わせください。いがっこ給食センター元気【41-0888】

（魚の産地は、右の二次元コードを読み取り、5月詳細をご覧ください。）



こんげつ

今月の「いがスマイル給食」



5/8(木)ー米・牛肉・鶏卵・生しいたけ・ほうれんそう・ねぎ

5/15(木)ー米・牛肉・アスパラガス

5/21(水)ー牛肉・豚肉



2025年5月 献立表

いっこ給食センター夢

月		火	水	木	金
日付	一口メモ	🌞いがスマイル給食🌞 ※ () は使用食材です		1	2
その日のメニュー (盛り付け図)		9日(金) • 伊賀産抹茶のミニ揚げパン(抹茶) • 伊賀豚の和風スパゲティ(豚肉) 22日(木) • 伊賀牛ごぼうご飯(牛肉) 26日(月) • 伊賀豚丼(豚肉)		のりポテト 減量麦ご飯 豚肉と厚揚げのみそ炒め	
				端午の節句献立 ちまき きざみのり 端午寿司 かきたま汁	
				エネルギー たんぱく質 脂質 775 kcal 29.1 g 27.1 g	
				エネルギー たんぱく質 脂質 716 kcal 20.7 g 12.8 g	
赤	血や肉、骨になる食品	赤		赤	
黄	熱や力のもとになる食品	黄		黄	
みどり	体の調子を整える食品	みどり		みどり	
5	こどもの日	6	7	8	9
☆ロイロノートに、毎日給食の写真をアップしています。 盛り付けの量や器の参考に、ぜひご覧ください！ (資料箱→伊賀市共有→「いっこ給食センター夢」にあります)		ごぼうサラダ あじのパン粉焼き 白ご飯 のっぺい汁		わかめスープ ビビンバ (肉・ナムル・みそ)	
		エネルギー たんぱく質 脂質 711 kcal 29.6 g 20.6 g		エネルギー たんぱく質 脂質 713 kcal 29.1 g 22.7 g	
		赤		赤	
		黄		黄	
12	カレーそぼろは、豚のひき肉を使っています。ご飯と一緒にしっかりと食べよう。	13	14	15	16
ポテトサラダ カレーそぼろ わかめの赤だし		マスタードソースをかけよう！ 白菜のごま和え いかのフライ 白ご飯 もずくのみそ汁		焼きうどん セルフツナマヨ巻 減量麦ご飯 ツナマヨ	
エネルギー たんぱく質 脂質 729 kcal 31.6 g 19.2 g		エネルギー たんぱく質 脂質 747 kcal 30.5 g 20.3 g		エネルギー たんぱく質 脂質 767 kcal 27.6 g 28.6 g	
赤		赤		赤	
黄		黄		黄	
みどり		みどり		みどり	
19	キャベツのゆかり和えは、キャベツときゅうりにしそ粉と塩で味付けしています。	20	21	22	23
キャベツのゆかり和え さばの塩焼き 白ご飯 じゃがいものうま煮		小松菜のおかか和え 鶏肉の塩からあげ 白ご飯 れんこん きんぴら		いがスマイル給食 木の芽田楽 伊賀牛 ごぼうご飯 干切り野菜のすまし汁	
エネルギー たんぱく質 脂質 787 kcal 28.1 g 27.5 g		エネルギー たんぱく質 脂質 806 kcal 28.5 g 29.3 g		エネルギー たんぱく質 脂質 713 kcal 28.2 g 21.5 g	
赤		赤		赤	
黄		黄		黄	
みどり		みどり		みどり	
26	わかめとだけのごで「若汁」です。どちらも三重県産を使っています。	27	28	29	30
いがスマイル給食 きゅうりのごま酢あえ 伊賀豚汁 若竹汁		コールスロー 鶏の菜の花オイル焼き 白ご飯 カレー ポテトスープ		ほうれん草のからし和え ししゃもの南蛮漬 減量麦ご飯 しょうゆラーメン	
エネルギー たんぱく質 脂質 709 kcal 28.4 g 20.2 g		エネルギー たんぱく質 脂質 752 kcal 31.3 g 23.8 g		エネルギー たんぱく質 脂質 710 kcal 27.1 g 23.8 g	
赤		赤		赤	
黄		黄		黄	
みどり		みどり		みどり	

※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。

2025 5月 いがっこ給食センター夢だより

新学期が始まって、1か月が過ぎようとしています。新しい環境で疲れがでてくる時期です。連休が始まるので、早寝早起き規則正しい生活を心がけ、十分に睡眠をとって身体を休めましょう。そして、元気よく登校しましょう。



今年度も伊賀市の補助をいただき「いがスマイル給食」を実施します。

伊賀牛や伊賀産の野菜や果物など地元食材を給食メニューに取り入れ、地産地消を進めます。

「いがスマイル給食」を通して、伊賀市のおいしい食材を味わってください。

5月の「いがスマイル給食」

5月9日（金）

「抹茶揚げパン」

5月22日（木）

「伊賀牛ごぼうご飯」

5月26日（月）

「伊賀豚丼」

いがスマイル給食がさらに充実！

R7年度から一人あたりの予算が増額されます。また月3回に回数が増えます。

（R6年度は月2回）

抹茶は伊賀地区で栽培されている茶葉から作られた伊賀抹茶です。伊賀盆地の寒暖差のある気候は、高品質な味わいのあるお茶を育てるのに最適です。

給食を紹介しています ～ロイロノートで毎日更新！～

出来上がった給食の写真を11時30分頃にアップします。ロイロノート→資料箱→三重県伊賀市

共有→いがっこ給食センター夢（中学校）のホルダーから見てください。1人分の量や

盛り付け方の参考にしてください。また食べ物や料理の紹介、調理室の動画等も随時掲載します

地元食材

伊賀産

伊賀米コシヒカリ

牛肉・豚肉・鶏卵・抹茶

ねぎ・小松菜・しいたけ・菜の花油



三重県産

豚肉・牛乳・鶏肉・大豆・豆腐・油揚げ・

焼き豆腐・厚揚げ・小麦粉（あやひかり）

大豆もやし・緑豆もやし・大根・たまねぎ

たけのこ水煮・わかめ・のり・ひじき

*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。

いがっこ給食センター夢では緊急時に備えてローリングストックしています

災害はいつどこでおこるかわかりません。また、給食センターの場合は、機械の故障やガスや電気が使えず調理できない緊急事態があります。

災害や緊急時の際にはローリングストックをしている食材で給食を提供する場合がありますのでご了承ください。

*ローリングストックとは、非常時に備えて水や食料品を準備しておくことです。食料品を少し多めに買い置きし、使ったら買い足す方法です。

レトルトカレー（ヒートレスカレー）、米、ツナ、スパゲティをローリングストックしています



原材料

- ・6年間保存できます。
- ・温めずに食べられます。
- ・アレルギー特定原材料28品目が含まれません。

野菜（たまねぎ、じゃがいも、にんじん）、パム油、砂糖、デキストリン、カレーパウダー、トマトペースト、食塩、ガーリックペースト、ローストコナツツペースト、酵母エキス、かつお節エキス、香辛料/増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）カラメル色素、乳化剤、酸化防止剤（ビタミンC）、香料、香辛料抽出物

★保護者の方へ・・・レトルトカレー（ヒートレスカレー）は、原材料を確認いただき、食べられない場合は、学校にご連絡ください。