資料２

令和８年度　給食センター事業計画

子どもたちの健康増進と、安全かつ安心で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】

※令和９年４月から、柘植中と霊峰中が霊山中としてスタート予定です。また、上野西小、友生小が、いがっこ給食センター元気からの配食となります。

２　給食実施期間及び日数

１学期	４月８日(水)　～　７月16日(木)
	始業式4/6　　終業式7/17
2学期	９月２日(水)　～　12月22日(火)
	始業式8/28　　終業式12/23
3学期	１月12日(火)　～ ３月19日(金)
	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	16日	68日	188日
	５月	18日		
	６月	22日		
	７月	12日		
2学期	９月	18日	74日	
	10月	21日		
	11月	19日		
	12月	16日		
3学期	１月	14日	46日	
	２月	18日		
	３月	14日		

資料２

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。

資料２

(4) 給食残渣を再資源化（堆肥化）し、ごみの削減と環境教育に活用します。

(5) 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8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	計
久米小学校	120	21	141
上野北小学校	152	19	171
府中小学校	194	19	213
中瀬小学校	84	19	103
上野南小学校	118	16	134
成和東小学校	64	14	78
成和西小学校	58	13	71
三訪小学校	78	18	96
柘植小学校	104	19	123
西柘植小学校	91	16	107
壬生野小学校	148	20	168
島ヶ原小学校	45	11	56
阿山小学校	213	21	234
大山田小学校	219	29	248
青山小学校	300	35	335
予備食		64	64
センター職員		5	5
保存食		6	6
小計	1,988	365	2,353
運営・配送会社		33	33
小計		33	33
合計	1,988	398	2,386

給食費　（円）

区分	日額
児童	無償
教職員等	340

2. いがっこ給食センター夢

（人）

学校名	生徒数	教員数等	計
崇広中学校	408	45	453
緑ケ丘中学校	475	45	520
城東中学校	284	30	314
上野南中学校	155	19	174
柘植中学校	55	15	70
霊峰中学校	127	18	145
島ヶ原中学校	33	12	45
阿山中学校	129	14	143
大山田中学校	100	14	114
青山中学校	186	24	210
予備食		74	74
センター職員		4	4
保存食		4	4
小計	1,952	318	2,270
運営・配送会社		30	30
小計		30	30
合計	1,952	348	2,300

給食費　（円）

区分	日額
生徒	無償
教職員等	365

【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（児童・生徒分）の無償化を実施しています。

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　330円/食　◆中学校　365円/食　　年間188回 を想定

◆小中学校児童・生徒給食費無償化予算額　　359，273，000円（賄材料費）

一人当たり（小学生）62，040円　（中学生）68，620円

◆いがスマイル給食予算額　　27，434，000円（賄材料費）

2026ねん5がつ きゅうしょくこんだてひょう いがっこ給食センター元気

月	火	水	木	金
ひづけ その日のメニュー （もりつけ図）	**いろ** みどり オレンジ	**しょっき** 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 ・みそしる、スープ ・にもの、サラダ 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	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。	**1 端午の節句献立** 牛乳 ちまき 刻みのり 端午寿司 けんちん汁 エネルギー 573 kcal / たんぱくしつ 18.7 g / ししつ 12.9 g あか：ぎゅうにゅう こうやどうふ あぶらあげ とうふ のり き：こめ おおむぎ さとう こんにゃく 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 / たんぱくしつ / ししつ 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				

4 みどりの日



5月1日は端午の節句献立です。

端午の節句のおはなし

5月5日は端午の節句です。端午の節句は子どもたちの健やかな成長と幸せを願う年中行事です。五月人形やこいのぼりを飾り、ちまき、かしわもちなどを食べてお祝いする風習があります。また、別名で「菖蒲の節句」ともいい、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。





ちまきは、ちがやや笹の葉などで、米やもちを包んで蒸したりゆでたりしたものです。中国から伝わった食べ物で、地域によって包む葉や作り方はさまざまです。

5 こどもの日

6 振替休日

7

牛乳 香味漬け ちくわお好み焼き（2こ） 白ごはん 豆腐のみそ汁

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
573 kcal	21.8 g	17.1 g

あか：ぎゅうにゅう ちくわ あおのり かつおぶし とうふ みそ
き：こめ ノンエッグマヨネーズ ごま
みどり：キャベツ しょうが にんじん たまねぎ ねぎ

8

牛乳 ほうれんそうの信田和え 鮭の西京焼き 麦ごはん 若竹汁

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
564 kcal	30.0 g	15 g

あか：ぎゅうにゅう さけ みそ わかめ あぶらあげ かつおぶし とうふ
き：こめ おおむぎ さとう
みどり：ほうれんそう キャベツ たけのこ えのきたけ

11

牛乳 いり卵 チキンライス ポテトサラダ

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
624 kcal	22.6 g	20.7 g

あか：ぎゅうにゅう とりにく けいらん
き：こめ あぶら バター さとう じゃがいも ノンエッグマヨネーズ
みどり：にんにく たまねぎ にんじん きゅうり

12

牛乳 小松菜とキャベツの磯辺和え 鰆の七味焼き えんどうごはん わかめのみそ汁

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
554 kcal	25.1 g	15.1 g

あか：ぎゅうにゅう さわら のり とうふ みそ わかめ
き：こめ おおむぎ ごま
みどり：みえんどう ごまつな キャベツ たまねぎ えのきたけ ねぎ

13 ☺いがスマイル給食☺

牛乳 アスパラのクリームスパゲティ りんごジャム 減量コッペパン フレンチサラダ

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
631 kcal	23.9 g	22.3 g

あか：ぎゅうにゅう とりにく なまクリーム
き：コッペパン スパゲティ オリーブゆ あぶら こめこ バター さとう
みどり：セロリ たまねぎ マッシュルーム しめじ にんじん アスパラガス キャベツ きゅうり りんごジャム

14

牛乳 ごま酢和え ひじきと小魚のふりかけ 白ごはん 厚揚げのピリ辛炒め

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
596 kcal	23.1 g	18.5 g

あか：ぎゅうにゅう ぶたにく みそ あつあげ ちりめんじゃこ ひじき
き：こめ あぶら こんにゃく さとう ごまあぶら ごま
みどり：しょうが にんじん たまねぎ キャベツ もやし

15 ☺いがスマイル給食☺

牛乳 大豆の抹茶かりんとう 麦ごはん 伊賀肉と野菜のスタミナ炒め

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
663 kcal	25 g	22.3 g

あか：ぎゅうにゅう ぎゅうにく だいず
き：こめ おおむぎ あぶら でんぷん ごまあぶら さとう
みどり：にんにく にんじん たまねぎ もやし キャベツ にら まっちゃ

18

牛乳 キャベツときゅうりの浅漬け 揚げ鰹のあまみそがらめ 白ごはん 沢煮椀

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
573 kcal	27.6 g	14.5 g

あか：ぎゅうにゅう かつお みそ ぶたにく
き：こめ でんぷん あぶら さとう ごま こんにゃく
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

牛乳 （肉・野菜・手巻きのり） 巻いて食べよう キンパの具 手巻きキンパ 卵ともずくのスープ

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
588 kcal	26.5 g	18 g

あか：ぎゅうにゅう ぶたにく みそ のり もずく けいらん
き：こめ おおむぎ あぶら さとう ごま ごまあぶら でんぷん
みどり：にんにく しょうが キムチ ほうれんそう にんじん だいずもやし たくあん たまねぎ ねぎ

20

牛乳 スナップえんどうとキャベツの添え野菜 いかのフライ オーロラソース 黒糖パン ポテトスープ

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
650 kcal	28.7 g	23.7 g

あか：ぎゅうにゅう いか ベーコン
き：こくとうパン こむぎこ でんぷん あぶら パンこ ノンエッグマヨネーズ さとう じゃがいも
みどり：スナップえんどう キャベツ にんじん たまねぎ パセリ

21

牛乳 チンゲン菜のおかか和え 木の芽田楽 白ごはん 五目きんぴら

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
597 kcal	24.3 g	17.1 g

あか：ぎゅうにゅう みそ とうふ かつおぶし ぶたにく
き：こめ さとう あぶら こんにゃく ごまあぶら ごま
みどり：きのめ チンゲンさい キャベツ しょうが ごぼう にんじん

22 ☺いがスマイル給食☺

牛乳 添え野菜 伊賀牛ハンバーグ 照り焼きソース 麦ごはん じゃがいものみそ汁

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
600 kcal	23.6 g	17.9 g

あか：ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく とうふ みそ
き：こめ おおむぎ なまパンこ さとう でんぷん じゃがいも
みどり：たまねぎ キャベツ にんじん ねぎ

25

牛乳 ゆかり和え 鯖のごま焼き 白ごはん じゃがいものうま煮

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
600 kcal	25 g	18.2 g

あか：ぎゅうにゅう さば ぶたにく
き：こめ ごま あぶら じゃがいも こんにゃく さとう
みどり：キャベツ きゅうり しそこ ほししいたけ にんじん たまねぎ

26

牛乳 切干大根のサラダ 鶏肉のから揚げ（2こ） 麦ごはん 小松菜のみそ汁

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
660 kcal	24.4 g	23.5 g

あか：ぎゅうにゅう とりにく あぶらあげ みそ
き：こめ おおむぎ でんぷん あぶら さとう ごまあぶら
みどり：しょうが にんにく きりぼしだいこん にんじん きゅうり たまねぎ こまつな

27

牛乳 みかんゼリー 粉ふき芋 ミルクパン チリコンカン

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
630 kcal	28.0 g	19.1 g

あか：ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン だいず こなかんてん
き：ミルクパン 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 ピーマン マッシュルーム トマトみずに みかんジュース

28

牛乳 ごぼうサラダ ごはんに かけて 食べよう！ ドライカレー

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
646 kcal	22.7 g	22.2 g

あか：ぎゅうにゅう ぎゅうにく ぶたにく だいず
き：こめ あぶら こむぎこ ノンエッグマヨネーズ さとう ごま
みどり：にんにく しょうが セロリ たまねぎ にんじん ごぼう コーン キャベツ

29

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 麦ごはん こんにゃくの炒めもの

エネルギー	たんぱくしつ	ししつ
549 kcal	20.5 g	15.1 g

あか：ぎゅうにゅう わかさぎ とりにく
き：こめ おおむぎ でんぷん あぶら ごま こんにゃく さとう
みどり：にんじん もやし しょうが たけのこ

※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

風薫るすがすがしい季節となりました。新年度から１か月、新しい環境にも慣れてきたころでしょうか。ゴールデンウィーク明けは緊張感がゆるみ、心や体に疲れが出てくる時期です。毎日を元気に過ごせるように、食事・睡眠・運動の３つを意識してみましょう。



新生活の疲れが出ていませんか？



新茶の季節です！



５月２日は八十八夜です。立春（２月４日ごろ）から数えて 88 日目の日にあたり、霜が降りなくなり気候が安定する時期として、昔から農作業を始める目安とされてきました。八十八夜といえば、「夏も近づく八十八夜～♪」という茶摘みの歌が知られていますが、茶畑では新茶の収穫時期を迎えます。八十八夜に摘んだ新茶を飲むと長生きするという言い伝えがあるように、お茶には健康に役立つ成分がたくさん含まれています。急須でお茶をいれる機会が少なくなっていますが、この時期だけの新茶を楽しんでみませんか？

お茶に含まれる成分と健康効果



5月の献立より

☆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・油揚げ・厚揚げ・鶏卵・わかめ・ひじき・のり・アスパラガス・キャベツ・たまねぎ・ねぎ・小松菜・チンゲン菜・もやし・たけのこ・実えんどう・スナップえんどう・抹茶

※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、右の二次元コードを読み取り、5月詳細をご覧ください。）

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】

今月の「いがスマイル給食」



5/13(水)ーアスパラガス・キャベツ

5/15(金)ー米・豚肉・キャベツ・抹茶

5/22(金)ー米・牛肉・豚肉・キャベツ・ねぎ





～朝ごはんにオススメの給食レシピ～

ちくわのお好み焼き 5/7（木）の献立より



材料	１人分	４人分
ちくわ	１本	４本
マヨネーズ	6.25ｇ	大さじ２
とんかつソース	１ｇ	小さじ１弱
青のり粉	0.15ｇ	小さじ１弱
かつお節	0.65ｇ	2.6ｇ

作り方

①ちくわを半分に切る。

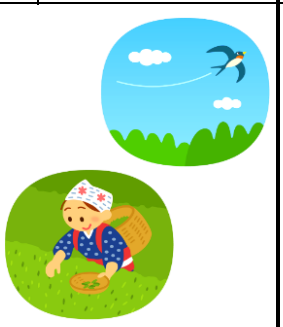
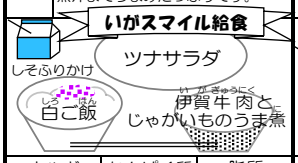
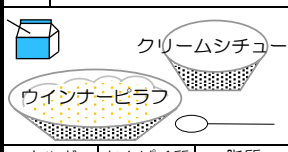
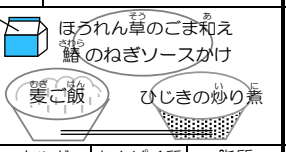
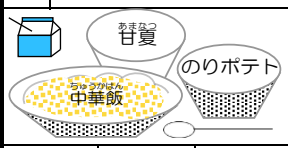
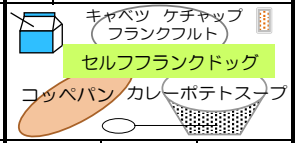
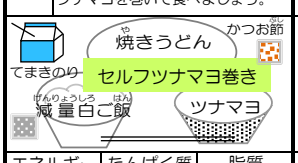
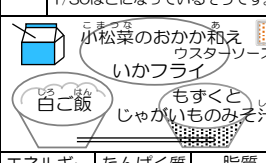
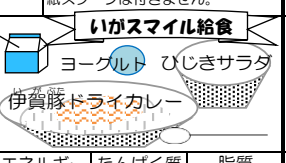
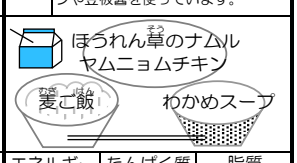
②マヨネーズ、ソース、青のり粉を混ぜて、ちくわにからめる。

③オーブンで焼く。（220℃８分目安）
※トースターも可

④かつお節をふりかける。

2026年5月 献立表

いがっこ給食センター夢

月	火	水	木	金
日付 / 一口メモ **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 赤 血や肉、骨になる食品 黄 熱や力のもとになる食品 緑 体の調子を整える食品	 ・8日（金）伊賀産抹茶揚げパン（抹茶） 伊賀産アスパラの和風ペンネ （アスパラガス・豚肉） ・11日（月）伊賀牛肉とじゃがいものうま煮 （牛肉） ・28日（木）伊賀豚ドライカレー（豚肉）		★伊賀市教育委員会のホームページに、献立表と献立詳細が掲載されています。献立詳細を見ると、それぞれの料理に使用する材料がわかります。どうぞご活用ください。 https://school.iga.ed.jp/lunch/junior_high/	1 ちまきは地域によって形や中身が異なり、関西地域のちまきには甘い団子が入っています。  エネルギー 754 kcal / たんぱく質 25.0g / 脂質 16.6g 赤 牛乳 高野豆腐 鶏肉 鶏卵 黄 伊賀米 砂糖 でんぷん ちまき 緑 干ししいたけ にんじん たけのこ しょうが えのきたけ にんじん 白菜 ねぎ
4 みどりの日 	5 こどもの日 	6 振替休日  ☆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→「いがっこ給食センター夢」にあります）	7 わかめとたけのこで「若竹汁」です。どちらも三重県産を使っています。  エネルギー 749 kcal / たんぱく質 29.2g / 脂質 29.5g 赤 牛乳 鯖 豆腐 わかめ 黄 伊賀米 大麦 砂糖 ごま 緑 にんじん キャベツ きゅうり たけのこ 生しいたけ ねぎ	8 伊賀産抹茶を使った揚げパンと、伊賀産アスパラガスを使ったペンネです。  エネルギー 705 kcal / たんぱく質 25.8g / 脂質 24.5g 赤 牛乳 豚肉 黄 コッペパン 油 砂糖 ペンネ 緑 抹茶 にんにく にんじん 玉ねぎ アスパラガス キャベツ きゅうり コーン
11 給食で人気の肉じゃがですが、今日は牛肉を使い、野菜やじゃがいも・煮汁までうまみたっぷりです。  エネルギー 723 kcal / たんぱく質 23.8g / 脂質 19.8g 赤 牛乳 牛肉 ツナ 黄 伊賀米 油 こんにゃく じゃがいも 砂糖 緑 キャベツ にんじん きゅうり 玉ねぎ しそ粉	12 木の芽はさんしょうの若い芽です。みそとあわせた木の芽みそを田楽にかけて食べます。  エネルギー 716 kcal / たんぱく質 27.9g / 脂質 20.5g 赤 牛乳 焼き豆腐 みそ 鶏肉 黄 伊賀米 砂糖 油 こんにゃく 黒砂糖 ごま油 緑 木の芽 キャベツ きゅうり しょうが たけのこ ごぼう にんじん	13 シチューのホワイトルウは給食センターで、牛乳・小麦粉・バター・油を使って手作りしています。  エネルギー 730 kcal / たんぱく質 21.8g / 脂質 24.7g 赤 牛乳 ウインナー 鶏肉 生クリーム 黄 伊賀米 大麦 油 じゃがいも 小麦粉 バター 緑 玉ねぎ にんじん ピーマン	14 でんぷんをつけて揚げた鰆に、ねぎ・にんにく・しょうがを使ったソースをかけています。  エネルギー 791 kcal / たんぱく質 32.4g / 脂質 27.2g 赤 牛乳 鰆 大豆 ひじき 油揚げ 黄 伊賀米 大麦 でんぷん 油 砂糖 ごま こんにゃく 緑 にんにく しょうが ねぎ ほうれん草 白菜 にんじん	15 人気メニューの豚キムチは、豚肉・キムチ・たっぷりの野菜のうまみが合わさり、ご飯が進みます。  エネルギー 735 kcal / たんぱく質 28.2g / 脂質 23.2g 赤 牛乳 豚肉 ちりめんじゃこ 青のり 黄 伊賀米 大麦 油 ごま油 じゃがいも 砂糖 ノンエッグマヨネーズ 緑 にんにく しょうが にんじん 玉ねぎ もやし キャベツ キムチ にら きゅうり
18 いわしの開きに、しょうがやしょうゆで下味をつけ、でんぷんをまぶして油で揚げます。  エネルギー 715 kcal / たんぱく質 28.7g / 脂質 22.6g 赤 牛乳 いわし のり 豚肉 油揚げ みそ 黄 伊賀米 でんぷん 油 緑 しょうが チンゲン菜 キャベツ にんじん ごぼう 大根 白菜 ねぎ	19 切干大根は、うまみや栄養素が凝縮していて、食物繊維やカルシウム・鉄分が豊富です。  エネルギー 704 kcal / たんぱく質 27.6g / 脂質 19.7g 赤 牛乳 鶏肉 厚揚げ みそ 味付のり 黄 伊賀米 油 ごま油 砂糖 緑 にんにく にんじん 玉ねぎ キャベツ 切干大根 きゅうり	20 甘夏は、4月から5月が旬です。さっぱりとした甘さとほんのりとした苦味が特徴です。  エネルギー 763 kcal / たんぱく質 25.8g / 脂質 22.2g 赤 牛乳 豚肉 いか うずら卵 青のり 黄 伊賀米 大麦 油 でんぷん ごま油 じゃがいも 緑 にんにく しょうが 干ししいたけ たけのこ にんじん 玉ねぎ 白菜 ねぎ 甘夏	21 菜の花オイル焼きは、伊賀産の菜の花油とパン粉を混ぜ、あじの上に乗せて焼きます。  エネルギー 734 kcal / たんぱく質 31.4g / 脂質 22.0g 赤 牛乳 あじ 油揚げ 黄 伊賀米 大麦 パン粉 菜の花油 油 こんにゃく 砂糖 ごま油 ごま 緑 白菜 きゅうり しょうが ごぼう にんじん	22 コッペパンにフランクフルト・キャベツをはさみ、ケチャップをかけて食べましょう。  エネルギー 703 kcal / たんぱく質 28.2g / 脂質 28.5g 赤 牛乳 フランクフルト 鶏肉 黄 コッペパン 油 じゃがいも ノンエッグマヨネーズ 緑 キャベツ にんじん 玉ねぎ
25 焼きうどんは1食用のかつお節をかけてね。手巻きのりには、ごはんとツナマヨを巻いて食べましょう。  エネルギー 769 kcal / たんぱく質 27.9g / 脂質 27.6g 赤 牛乳 豚肉 かつお節 ツナ のり 黄 伊賀米 油 うどん ノンエッグマヨネーズ 緑 にんじん 玉ねぎ キャベツ 小松菜 きゅうり	26 海水温上昇や気候変動の影響で、いかの漁獲量が減り、最も多い時の1/30ほどになっているそうです。  エネルギー 723 kcal / たんぱく質 30.0g / 脂質 18.9g 赤 牛乳 いか かつお節 油揚げ みそ もずく 黄 伊賀米 小麦粉 でんぷん パン粉 油 じゃがいも 緑 小松菜 白菜 玉ねぎ ねぎ	27 もやしは日光を当てずに豆から発芽させたものです。三重県唯一のもやし工場から新鮮なものが届きます。  エネルギー 730 kcal / たんぱく質 29.0g / 脂質 23.1g 赤 牛乳 豚肉 みそ 豆腐 黄 伊賀米 ラード 砂糖 でんぷん ごま油 ごま 緑 にんにく しょうが ねぎ にんじん もやし きゅうり つぼ漬け	28 ヨーグルトの乳酸菌やビフィズス菌は、腸内環境を整えてくれます。紙スプーンは付きません。  エネルギー 809 kcal / たんぱく質 30.4g / 脂質 22.2g 赤 牛乳 豚肉 ひきわり大豆 ひじき ヨーグルト 黄 伊賀米 大麦 油 砂糖 ごま油 緑 にんにく しょうが セロリ 玉ねぎ にんじん コーン きゅうり キャベツ	29 韓国の合わせ調味料を「ヤムニョム」といいます。給食ではコチジャンや豆板醤を使っています。  エネルギー 778 kcal / たんぱく質 28.5g / 脂質 28.1g 赤 牛乳 鶏肉 豆腐 わかめ 黄 伊賀米 大麦 でんぷん 油 砂糖 ごま油 緑 にんにく しょうが にんじん もやし ほうれん草 玉ねぎ 白菜 ねぎ

※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。

2026

いがっこ給食センター夢だより 5月

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8日（金）　「伊賀抹茶揚げパン」
「伊賀産アスパラの和風ペンネ」
※豚肉も伊賀産を使用します。

5月11日（月）「伊賀牛肉とじゃがいものうま煮」

5月28日（木）「伊賀豚ドライカレー」



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。大人気の抹茶揚げパンにして、提供します！



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）のフォルダから見てください。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・大豆
ねぎ・小松菜・アスパラガス
チンゲン菜・菜の花油・しいたけ

＜三重県産＞
牛乳・豚肉・鶏肉・大豆・豆腐
焼き豆腐・厚揚げ・小麦粉（あやひかり）
緑豆もやし・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







・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。

＜原材料＞
野菜（たまねぎ、じゃがいも、にんじん）、パーム油、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、ローストココナッツペースト、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）の原材料を確認していただき、食べられない場合は、学校にご連絡ください。