

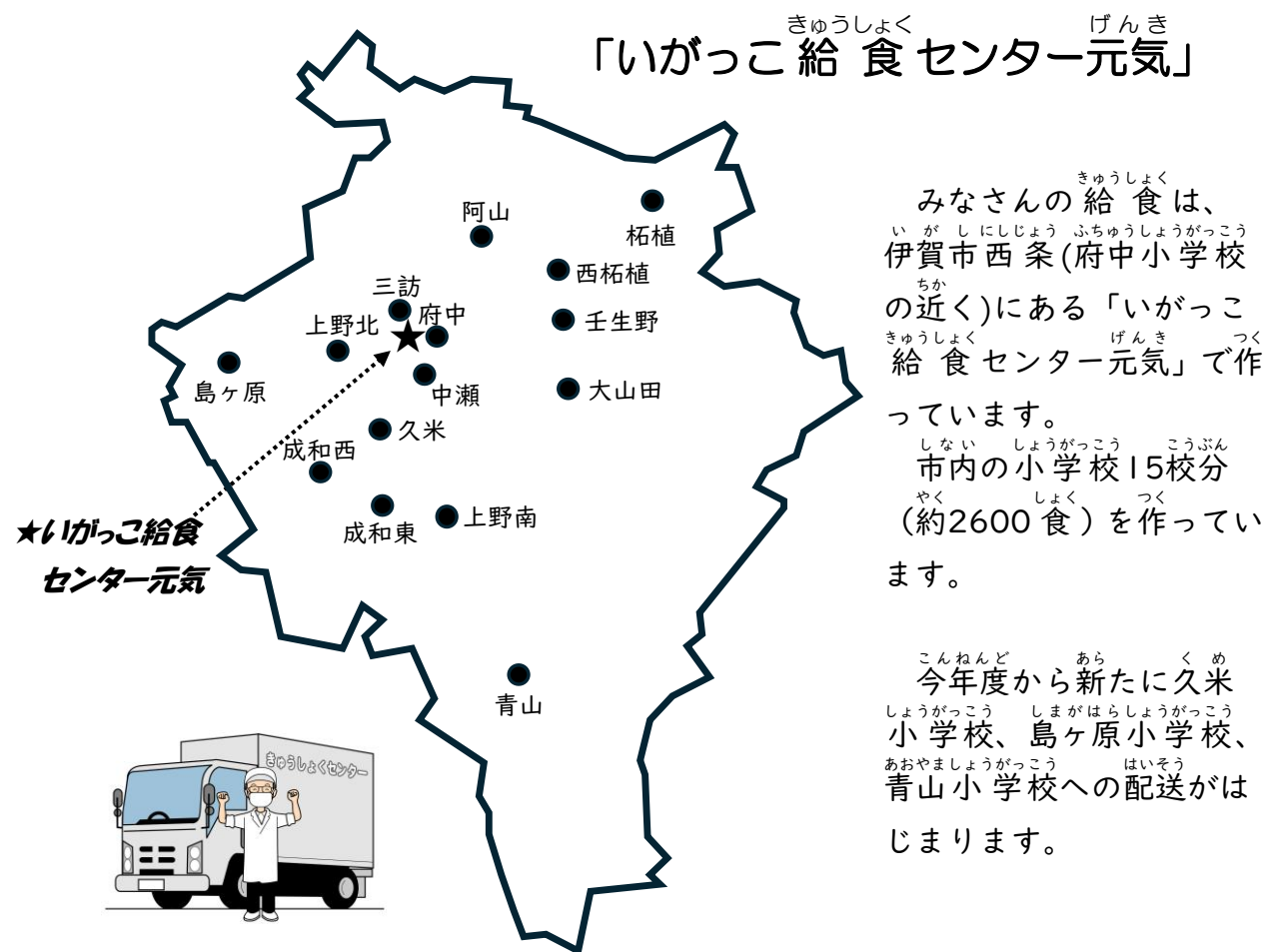
きゅうしょく げんき

給食だより～元気☀️～

4月

にゅうがく しんきゅう
ご入学・ご進級おめでとうございます。

あたがっこう 新あたしい学校、そして新がくねんしい学年に、期待と不安を胸にいただいていることでしょう。
 そんなみなさんをおうえん応援し、心と体の健こころやかな成からだ長を支えていくために、今年度もおすこいしくて安全な給せいちょう食を給食センター同力ささを合わせて届けていきたいと思こんねんいます。
 どうかよろしくお願いいたします。



みなさんの給食は、
 いがしにしじょう ふちゅうしょうがっこう
 伊賀市西条(府中小学校
 ちか
 の近く)にある「いがっこ
 きゅうしょく げんき つく
 給食センター元気」で作
 っています。
 しない しょうがっこう こうぶん
 市内の小学校15校分
 やく しょう つく
 (約2600食)を作ってい
 ます。

こんねんど 今年度から あら 新たに くめ 久米
しょうがっこう 小学校、 しまがはらしょうがっこう 島ヶ原小学校、
あおやましょうがっこう 青山小学校への はいそう 配送がは
 じまります。

給食センターの職員
 事務職員：森脇 清・井野 真美子
 栄養教諭：赤澤 奈央・中森 美優

ちょうり はいそうとう かぶしきがいしゃ い が がつこうきゅうしやく そうぜい めい たんどう
調理・配送等は、「株式会社 伊賀学校 給食サービス」の総勢45名が担当します！

きゅうしょく よてい
○給食の予定○

がっき
1学期・・・4/9～7/17

2学期^{がっき}・・・9/2～12/22

3^{がっき}学期・・・1/9～3/23

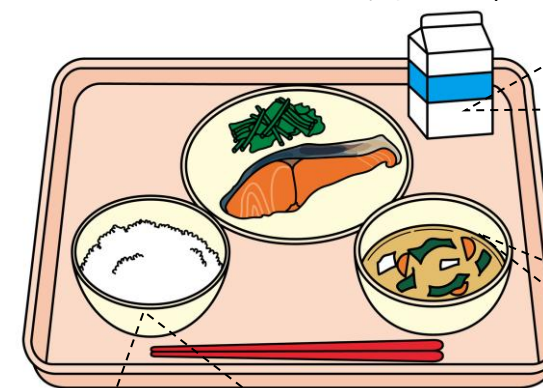
ねんかん かい よてい
年間192回（予定）
がっこう がくねん こと
学校・学年によって異なります。

きゅうしょくひ
○給食費○

1 食あたり、食材料295円程度（公費負担です。）

きゅうしよくないよう
○給食内容について○

学校給食は「学校給食法」という法律に基づき実施される教育活動です。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。



ぎゅうにゅう
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・三重県産
の食材も取り入れていきます。

しゅしょく
主食

月・木：白ごはん　火・金：麦ごはん　水：パン
 (米は伊賀米コシヒカリを使用します。麦は米の5%を使用します。
 パンはコッペパン・食パン・ミルクパン・黒糖パンのいずれかです。)

裏面の **重要!** も、^{かな}ら ^よ必ず読んでください。

○アレルギー対応について○

アレルギー対応は、保護者・学校・給食センターとの面談が必要です。気になることがある場合は、まず学校へ連絡してください。

※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。)

重要!

給食センターでは、天候不良や機械の故障等、非常時のために、米や乾麺、ツナ等の保存食をローリングストックしています。

保存食の1つに、レトルトカレーがあります。アレルギー特定原材料等28品目の食材は使用していませんが、普段の給食では使わない原材料を使用しています。下の原材料名を確認いただき、食べられないものがある場合は、学校へ連絡をしてください。



原材料名:

野菜(玉ねぎ・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、かつおぶしエキス、香辛料増粘剤(加エデンプン、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

「学校給食」は生きた教材です!



給食には、たくさんの学びが詰まっています....

栄養バランス

ふるさとの食文化

よりよい人間関係の形成

食品の種類
や特徴

食事の喜び
・楽しさ

感謝の心

世界の食文化

食料の生産
・流通・消費

食に関する知識
・理解・関心

日本の伝統行事と行事食

4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・アスパラガス・キャベツ・ねぎ・小松菜・ほうれんそう・チンゲン菜・もやし・だいこん・たけのこ・セミノール・菜の花油

※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、4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」

4/14(月)ー米・牛肉・豚肉・小麦粉

4/23(水)ーアスパラガス

4/28(月)ー米・牛肉



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3日間程度設定しています。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。伊賀市のおいしい食材を食べて笑顔いっぱいになりますように!!