

2025 2025 いがっこ給食センター夢だより 4月

ご入学・ご進級おめでとうございます。
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化が継続されます。
食べ物や食生活の大切さについて、ぜひご家庭でも話題にしてください。

～伊賀市の中学校の給食は「いがっこ給食センター夢」で作っています

今年度から島ヶ原中学校が加わり、
中学校10校分（約2350食）の給食を作ります。

学校給食では、主食・主菜・副菜の組み合わせを
基本とし、不足しやすいカルシウムや鉄、食物繊維は
多く、反対に摂りすぎが心配される塩分は控えるように
メニューを考えます。

また、栄養バランスだけでなく地元特産の食材や
旬の食材、行事食等を取り入れた献立を提供
します。

今年度も安全・安心で魅力ある給食を
提供します。よろしくお願ひします。

地元食材



＜伊賀産＞



伊賀米コシヒカリ・牛肉・豚肉・鶏卵
大豆（煮豆用）・ほうれんそう・生しいたけ
ねぎ・グリーンアスパラガス・小松菜
なたね油

＜三重県産＞

豚肉・鶏肉・牛乳・小麦粉（あやひかり）
大豆（揚げ用）豆腐・油揚・厚揚げ
たけのこ水煮
手巻きのり・ひじきのり

*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。



いがっこ給食センター夢は
ゆめが丘7丁目にあります



今年度もいがスマイル給食（伊賀地域の地元食材を使った給食）を
実施します。食材は、地産地消と食育を目的に伊賀市から提供されます。

～今月のいがスマイル給食～

① 4月11日（金）

「伊賀豚肉とアスパラの
オイスター炒め」

② 4月23日（水）

「焼肉チャーハン」「卵スープ」

いがスマイル給食は、
月に2～3回実施します。

いがスマイル食材
11日 伊賀豚肉とグリーンアスパラガス
23日 伊賀牛肉 鶏卵

「いがスマイル給食」を通して自分たちが住んでいる地域の
ことや地産地消について考える機会になるといいですね。



＜主食の提供について＞

（米飯）

①白ご飯と麦ご飯を原則曜日別に提供します。
（月・火・水）伊賀米コシヒカリ 100%の白ご飯
（木・金）麦を5%混入した麦ご飯

*ピラフやチャーハン、カレーライスのは、
曜日にかかわらず麦ご飯です。

②学年別にご飯の量を調整します。

（パン）

③原則隔週の金曜日にパンを提供します。

種類はコッペパン、黒糖パン、ミルクパンです。

*麺と組みあわすメニューの場合は主食を減量します。



給食で使用する
「伊賀米コシヒカリ」
は令和6年度産米の
食味ランキングで3年
連続10回目の最
高評価となる「特A
評価」を取得したおい
しいお米です。