

2026 2026 2026 いがっこ給食センター夢だより 4月



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～

- ①4月10日（金） 「伊賀豚肉とアスパラのオイスター炒め」
- ②4月15日（水） 「伊賀牛肉とじゃがいものうま煮」「納豆みそ」
- ③4月21日（火） 「伊賀牛焼肉チャーハン」

「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。



スマイル食材
・豚肉・牛肉
・アスパラ



給食で使用している「伊賀米コシヒカリ」は令和7年度産米の食味ランキングで4年連続1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。

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。

「いがっこ給食センター夢」紹介

当センターは、ゆめが丘7丁目にあり、伊賀市内10校分（約2330人）の給食を作っています。

給食センターの職員は総勢約40名です。事務所職員は5名で献立作成、物資発注、施設管理等を行います。

調理・配送等は「株式会社 マルタマフーズ」の35名が担当します。

今年度も安全・安心で魅力ある給食を提供していきたいと思っております。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（スマイル）
鶏卵・大豆（煮豆用）
ねぎ・チンゲン菜・小松菜
グリーンアスパラガス・生しいたけ



＜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
もやし・キャベツ・セミノール
たけのこ水煮・手巻きのり

*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。

給食内容紹介

（給食費）
◇1食あたり食材料費365円程度（公費負担）

（米飯）
◇（月・火・水）伊賀米コシヒカリの白ご飯です。
（木・金） 麦を5%混入した麦ご飯です。
◇学年別にご飯の量を調整します。

（パン）
◇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。

（牛乳）
◇200mlのパック牛乳が毎日つきます。

（おかず）
◇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考えます。
◇旬の食材、地元食材（伊賀産・三重県産）を取り入れます。