

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、伊賀の美味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。