



伊勢市中学校給食共同調理場



ご入学、ご進級おめでとうございます。

伊勢市中学校給食共同調理場は、4月10日(水)から今年度の給食を開始します。安全・安心でおいしい給食を提供できるよう、使用食材の品質に注意し、手作りを基本に丁寧な調理を行っています。今年度もよろしくお願いいたします。

献立表とともに配布する「いせスクールランチ」では、食に関する情報、献立のお知らせや地産地消の取り組み、給食のレシピ紹介などをしていきます。

学校給食の献立について…学校給食は学校教育の一環として実施し、文部科学省の「学校給食実施基準（令和3年2月一部改正）」に基づき、伊勢市の生徒に合わせた基準を算出し、その値を用いて献立を作成しています。

- 地場産物を活用した献立の取り組み…毎月第3日曜日をはさんだ前後1週間の中で2日間設定した「みえ地物一番給食の日」と毎月19日の「食育の日」は三重の食材を多く使用する日としています。また、地元でとれる季節の野菜や果物・魚介類等を献立に取り入れることができるよう、業者との情報交換を定期的に行っています。
- 伝統的な食文化についての理解を深め、継承を図るため、四季折々の行事や記念日にちなんだ料理、三重県や他県の郷土料理を積極的に献立に取り入れています。
- 冷凍のフライやハンバーグ等、既製食品の使用はせず、手作りを中心とした献立を作成しています。
- かつお節・昆布・煮干し等の天然素材を使い、だしの旨味を生かした和食を多く取り入れています。

伊勢市の中学校では、主食(ごはん・パン)、おかず(主菜・副菜)、牛乳を提供する完全給食を実施しています。そのうち、主食(ごはん・パン)と牛乳は各業者から学校に直接届けられます。おかず(主菜・副菜)は中学校給食共同調理場で調理し、学校ごとのコンテナにセットして専用の配送車で各学校に届けます。

ごはん・・・伊勢ベーカリー(伊勢市)
パン・・・丸仙製パン(志摩市)
牛乳・・・大内山酪農(大紀町)

各業者から学校へ直送されます

おかず・・・伊勢市中学校給食共同調理場にて調理(伊勢料理納入協同組合へ調理委託)
食器とおかずの配送・・・(株)シント物流へ配送委託



※伊勢市の学校給食の詳しい内容については、4月に伊勢市教育委員会事務局から配布される「伊勢市の学校給食について」にも掲載されていますので、あわせてご覧ください。

三重の食材について

三重県では様々な農産物、畜産物、海産物が生産されています。三重県内で生産されるこれらの食材を学校給食にできるだけ多く使用できるように、調達可能な時期について情報収集を行い、これらを生かした献立を考えています。

<学校給食の献立で使用する三重の食材>

- ・米(コシヒカリ)、ねぎ、白ねぎ、たけのこ、なばな、キャベツ、トマト、ミニトマト、白菜、ブロッコリー、しいたけ、まいたけ、大根、ほうれんそう、小松菜、人参、南瓜、モロヘイヤ、さつまいも、セレバス、蓮台寺柿、いちご、みかん、セミノール、ポンカン、デコボン、マイヤーレモン、お茶等の農産物
- ・豚肉、鶏肉、卵、牛乳等の畜産物
- ・ちりめんじゃこ、しいら、さめ、きす、あなご、のり、わかめ、めかぶ、ひじき、あおさ、あらめ等の海産物



4月の「みえ地物一番給食の日」

○18日(木)

麦ごはん 牛乳

しいらフライ 蒸しキャベツ けんちん汁

米 牛乳 しいら キャベツ
しいたけ ねぎ 豆腐

○24日(水)

麦ごはん 野菜ふりかけ 牛乳

さばの塩焼き 小松菜のおひたし

めかぶ汁

米 牛乳 もやし 卵 豆腐
めかぶ ねぎ

4月の「食育の日」

○19日(金)

麦ごはん 手作り佃煮 牛乳

高野豆腐の親子煮 切干大根の酢の物

米 牛乳 ちりめんじゃこ
鶏肉 卵 しいたけ ねぎ

で囲んだものは使用予定の三重の食材です。