

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
名古屋	1	給食 実施校	260	1		6月 13日(木) 14日(金)	まぜまぜチャーハン、ぎょうざ、にんじんいよかんゼリー 米粉パン、トマトシチュー、じゃことだ いずのかみかみフライ	米(名古屋市港区・中川区)、玉ねぎ(名 古屋市緑区)	名古屋市産の野菜が入りやすい時期に合わせて、年間を通して 使用献立を考えている。 毎月、「みんなで食べる!なごや産」の日として、名古屋市産の米 と野菜を取り入れる日を設けている。	「みんなで食 べる!なご や産」の日	11月1日(金) ~	学校給食週 間	1月24日(金) ~
						スクール ランチ校	110	6月13日 (木)	名古屋コーチンぎょうざ、米飯、ごま 団子、ブロッコリーと人参のソテー、豚 肉と野菜のいためビーフン、すまし汁	みつ葉(名古屋市)、名古屋コーチンぎょ うざ(県産)	6/3(月)~6/7(金)は名古屋市産の米を提供。	名古屋市制 施行の日	10月2日(水)
	牛肉と野菜のトマトオイスターいため、 米飯、お魚ふりかけ、ごま団子、根菜 の煮物、すまし汁												
	名古屋コーチンぎょうざ、米飯、お魚 ふりかけ、ごま団子、ブロッコリーと人 参のソテー、豚肉と野菜のいため ビーフン、白菜とみつばのおひたし												
					牛肉と野菜のトマトオイスターいため、 米飯、お魚ふりかけ、ごま団子、根菜 の煮物、白菜とみつばのおひたし								
尾張	2	一宮市	32	15		6月 14日(金) 19日(水) 20日(木) 21日(金)	ご飯、めひかりフライ、切干だいこん のごま酢和え、愛知の恵み汁、愛知 のみかんゼリー	米(JA愛知西管内)、めひかり(蒲郡 市)、豚肉(県産)、豆腐(県産)、玉ねぎ (県産)、なす(県産)、みつ葉(県産)、 切干しだいこん(一宮市)、愛知のみかん ゼリー(県産みかん果汁使用)	主菜、副菜、汁物、デザート類すべてに県産の食材を取り入れる ように工夫をした。 県産の食材をたくさん使用し、具だくさんのみそ汁にすることで、よ く噛んで食べられるように工夫をした。 「一宮を食べる学校給食の日」を5月、12月、1月の年3回実施予 定。	愛知の旬を 食べる学校 給食の日	11月中旬 予定	愛知の郷土 料理を食べ る学校給食 の日	1月下旬 予定
						10	4	6月19日 (水)	ご飯、愛知のキャベツメンチカツ、愛 知の大豆ツナサラダ、うきうきかきたま 汁	米(JA県産西管内)、キャベツ(県産)、 大豆(県産)、卵(一宮市)	米、キャベツなど県産の食材を多く使用。卵は一宮市の食材を使用。 県で人工栽培が始まったエリンギを使用。 6月19日(水)、11月15日(金)に「愛知で食べる学校給食の日」で 地域食材を活用した給食を実施予定。 「一宮を食べる学校給食の日」を5月17日(金)、12月19日(木)、1 月下旬に実施予定。	愛知の旬を 食べる学校 給食の日	11月15日 (金)
	3	瀬戸市	14	1		6月19日 (水)	ご飯、瀬戸豚とたまねぎの煮物、メヒ カリのフライ、赤じそあえ、蒲郡みかん ゼリー	米(瀬戸市)、瀬戸豚(瀬戸市)、玉ねぎ (瀬戸市)、めひかり(蒲郡市)、キャベツ (瀬戸市)、きゅうり(県産)、赤しそ(県 産)、みかん(蒲郡市)	瀬戸市産の米や野菜、県内で水揚げされためひかりを使用し、児 童生徒が地場産物に親しみ、味わうことができる献立とした。米や キャベツ以外に玉ねぎ・なす・さつまいも・さといも等、年間を通し て瀬戸市産の食材を給食で使用できるように、瀬戸市産業政策 課、JA、生産者が連携して計画栽培に取り組んでおり、使用食材 の種類や使用量が増加している。 地元の食材や郷土料理を給食で提供し、掲示物や給食の時間の 放送、献立表等を活用して児童生徒、保護者等に周知する。 また、瀬戸市産業政策課や地元生産者と連携し、ヤーコンやア レッタ、ロマネスコ等、地域で栽培されている珍しい野菜を献立に 取り入れ、児童生徒に知らせる。	地元の食材 を味わう学校 給食の日	11月19日 (火)	郷土料理を 味わう学校 給食の日	1月27日 (月)
			2	6	6月19日 (水)	ご飯、瀬戸市産たまねぎ入りみそ汁、 瀬戸豚のしょうが焼き、瀬戸市産キャ ベツとしらすのあえもの、蒲郡みかん ゼリー	米(瀬戸市)、玉ねぎ(瀬戸市)、豚肉(瀬 戸市)、キャベツ(瀬戸市)、こまつ菜(県 産)、みかん(蒲郡市)	瀬戸市産の米や野菜、豚肉、県産の野菜や果物等の食材をでき るだけ多く使用し、児童生徒が地場産物に親しみ、味わうことので きる献立とした。 米や玉ねぎ、キャベツ、豚肉以外にも、なす・さつまいも・さといも・ ヤーコン・アレッタ等瀬戸市産の食材を、年間を通して給食で使用 できるように、瀬戸市産業政策課、JA、生産者が連携して計画裁 培に取り組むことで、使用食材の種類や使用量の増加につながっ ている。 地元の食材や郷土料理を給食で提供し給食の時間の指導や献 立表等を活用して児童生徒・保護者等に周知する。 瀬戸市産業政策課や地元生産者と連携し、ヤーコンやアレッタ、 ロマネスコ等の野菜を献立に取り入れ、地域で栽培されている珍 しい野菜を児童生徒に知らせる。					

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
尾張	4	春日井市	37	15		6月19日(水)小学校・20日(木)中学校	ご飯、豚汁、めひかりフライ、キャベツのゆかりあえ、愛知のみかんゼリー	豚肉(県産)、豆腐(県産)、豆みそ(県産)、めひかり(県産)、キャベツ(県産)、みかん(県産)	愛知県産の食材を多く献立に取り入れた。 市制記念日に合わせ、春日井市産の「黒きくらげ」と「うちわサボテン」を使用した献立を実施予定(小学校6月3日・中学校6月4日) 春日井市産の「うちわサボテン」を使用した献立を実施予定(6・7・10月)	秋の愛知を食べる学校給食の日	11月19日(火)	郷土料理・家庭の味を食べよう	1月24日(金)~30日(木)
	5	犬山市		10	6月19日(水)	ご飯、めひかりフライ、野菜の犬山茶あえ、愛知の恵み汁	米(犬山市)、キャベツ(県産・犬山市)、にんじん(犬山市)、ちんげん菜(県産)、てん茶(犬山市)、八丁みそ(県産)、うずら卵(県産)	県産、犬山産の食材を多く使用し、給食で地元の食材を知ることができるような献立とした。犬山子ども食育応援団に登録している農家と学校が直接連絡をとりながら、季節の野菜とお茶を給食に取り入れている。 5月に実施する市制70周年を記念した献立や毎月の献立で犬山産の野菜・お茶・その他加工品を積極的に取り入れ、地産地消を進めている。	味わおう！ ふるさとの秋	11月20日(水)	郷土料理に親しむ学校給食週間	1月24日(金)~30日(木)	
					6月19日(水)	ご飯、めひかりフライ、野菜の犬山茶和え、愛知の恵み汁、蒲郡みかんゼリー	米(犬山市)、めひかり(県産)、キャベツ(県産)、てん茶(犬山市)、うずら卵(県産)、八丁みそ(県産)、蒲郡みかん(蒲郡市)	県産や犬山市産食材を採り入れた献立とし、地産地消の良さや地元食材を知る機会とした。 犬山市の日比野製茶で作られている茶葉を献立に取り入れ、地元食材を味わう。 5月に実施する市政70周年記念献立や毎月の献立で犬山市産の食材を採り入れ、地元食材への理解を深める。					
	6	江南市	10	5		6月17日(月)~21日(金)	ご飯、あゆの青のりフライ、チンゲン菜のゆかり和え、とうがんと三つ葉のおすまし 冷やし中華(中華めん)、れんこん入りつくね、ゴーヤチップス 三河豚のスタミナ丼(ご飯)、青じそ和え、呉汁 愛知の大根葉ご飯、めひかりのごまだれがけ、キャベツのツナ和え、オクラのすまし汁 ご飯、ハンバーグのいちじくソース、江南野菜のポトフ、冷凍みかん	だいこん(江南市)、ねぎ(江南市)、きゅうり(江南市)、こまつ菜(江南市)、にんじん(江南市)、キャベツ(江南市)、豚肉(県産)、あゆ(県産)、めひかり(県産)、大豆(県産)、しそ(県産)、みつ葉(県産)、れんこん(県産)、とうがん(県産)、いちじく(県産)、みかん(県産)	JAや江南市の農家の方の協力のもと、江南市でとれる野菜を積極的に使用した。 毎月19日を「食育の日」とし、県産や江南市産の食材を取り入れ、郷土料理を実施する予定。	味わおう！ 愛知の味覚	11月11日(月)~15日(金)	味わおう！ 愛知の郷土料理	1月24日(金)~30日(木)
	7	小牧市	16	9		6月19日(水)	愛知の大根葉ごはん、愛知のめぐみみそ汁、めひかり(魚)フライ、キャベツの赤じそあえ、蒲郡みかんゼリー	だいこん葉(県産)、しらす入り団子(県産)、玉ねぎ(小牧市)、みつ葉(小牧市)、油揚げ(県産)、めひかり(県産)、赤じそ(県産)、蒲郡みかん(蒲郡市)	小牧市シルバー人材センター(みどりの里)と連携し、年間を通じて、みつ葉、こまつ菜を使用している。 農産物生産者と連絡を密に行い、食材の提供可能な時期や供給量を決めて使用している。	愛知の「食」を知ろう	11月15日(金)~21日(木)	愛知の「食」を知ろう	1月24日(金)~30日(木)
	8	稲沢市	23	9	6月19日(水)	ご飯、稲沢の鶏肉カレー揚げ、みつばのり酢和え、けんちん汁、愛知のみかんプチゼリー	米(稲沢市、一宮市)、カレー粉(稲沢市)、みつ葉(稲沢市)、みかんプチゼリー(県産)、キャベツ(江南市)、豚肉(県産)、だいこん葉(県産)、めひかり(県産)	各小中学校及び共同調理場の契約業者に産地指定で地域食材を発注し実施。 JAと連携し、稲沢市産の野菜を使用。 稲沢市産の食材を使用して取り組めるよう検討中。	稲沢市の特産物を使用した学校給食	11月中旬~下旬頃	愛知県郷土料理に親しむ学校給食週間	1月24日(金)~30日(木)	
					6月21日(金)	ご飯、ツナそばろご飯、十六ささげのごま和え、とうがん汁							
					6月26日(水)	あいちの大根葉ご飯、めひかりフライ、ささみと野菜の和え物、豚汁							
	9	尾張旭市	9	3		6月17日(月)	ご飯、チキンバーグのいちじくソースかけ、キャベツのおかかあえ、愛知の味覚たっぷり豚汁、蒲郡みかんゼリー	いちじく(尾張旭市)、キャベツ(尾張旭市)、玉ねぎ(尾張旭市)、じゃがいも(尾張旭市)、ちんげん菜(県産)、豚肉(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	物資選定の段階でなるべく県産の生産物を選定している。また、愛知尾東農業協同組合と連携し、地元の尾張旭市産の生産物を献立に取り入れるようにしている。 あいち尾東農業協同組合と連携し、献立に取り入れた尾張旭市産の生産物を献立表等で啓発している。	味わおう あいちの秋の味覚週間	11月25日(月)~29日(金)	郷土料理に親しむ学校給食週間	1月24日(金)~30日(木)
	10	岩倉市	5	2		6月20日(木)	五目しめん、あゆの愛知しそ風味揚げ、愛知野菜の八丁みそあえ、蒲郡みかんゼリー	あゆ(県産)、赤しそ(県産)、こまつ菜(県産)、切干しだいこん(県産)、なす(県産)、八丁みそ(県産)、蒲郡みかん(県産)、みつ葉(岩倉市)	児童生徒が食べやすい料理形態や味付けに工夫する。 市内生産者団体の協力を得て、県産や市内産の食材を多く使用するよう努めている。 県産、市内産を積極的に取り入れた献立を工夫する。 市制記念日や学校給食週間に岩倉市の食材を使用した献立を実施する。	愛知を食べる学校給食の日	11月19日(火)	愛知を食べる学校給食の日	1月17日(金)

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
尾張	11	豊明市	8	3		6月17日(月)中学校・19日(水)小学校	大根葉ごはん、めひかりフライ、ゆかりあえ、愛知の豚汁	だいこん葉ごはん(県産)、めひかり(県産)、キャベツ(豊明市)、きゅうり(県産)、豚肉(県産)、豆腐(県産)、玉ねぎ(県産)、ねぎ(県産)、赤みそ(県産)	すべての料理に県産の食材を使用する。JAより地元野菜を購入する。毎月の野菜見習書をJAに渡し、納入できる野菜がある場合は少量でも優先して使用し、献立予定表で紹介する。	豊明の秋を味わう学校給食の日	11月1日(金)～29日(金)	豊明の冬を味わう学校給食の日	1月8日(水)～31日(金)
	12	日進市	10	5		6月19日(水)	あいちの大根葉ご飯、チキンといちじくのマリネやき、日進市産キャベツのサラダ、日進市産じゃがいもと玉ねぎのみそ汁、アジサイゼリー	あいちの大根葉ご飯(県産)、豆腐(県産)、みそ(県産)、いちじくピューレ(県産)、キャベツ(日進市)、きゅうり(県産)、玉ねぎ(日進市)、じゃがいも(日進市)	県内や市内でとれる季節の食材を積極的に取り入れ、季節感を大切にしたい。また、主菜は市内児童の応募献立を採用した。キャベツや玉ねぎ、じゃがいもはJAあいち尾東と連携を図り、可能な数量を取り入れた。毎月19日の「食育の日」に合わせて、愛知県で生産される農畜産物や愛知県の郷土料理を献立に取り入れていく。	日進市誕生30周年お祝い給食	10月1日(火)	愛知を食べる学校給食の日	1月24日(金)
	13	清須市	8	4		6月19日(水)	ご飯、めひかりのフライ、新香あえ、あいちのめぐみ汁	赤みそ(清須市)、玉ねぎ(県産)、じゃがいも(県産)、こまつ菜(県産)、めひかり(県産)	清須市産業課や、地元の生産者をつながりをもつ販売店などの連携、協力のもと、郷土に伝わる伝統野菜や、地場産物を使用し、魅力ある献立として提供している。『変わらず残したい！地元の味』をテーマに、毎月食育の日に、清須市産や県産の野菜を使用し、食材の紹介や特徴を放送資料、献立資料である「読む給食」を通してお知らせしている。	変わらず残したい！清須の味	10月18日(金)	全国学校給食週間	1月24日(金)～30日(木)
	14	北名古屋	10	6		6月19日(水)	玄米ご飯、めひかりフライ、ささみとみつばの和風サラダ、愛知のかきたま汁、メロン	玄米(県産)、豆腐(県産)、卵(県産)、キャベツ(県産)、みつ葉(県産)、めひかり(県産)、メロン(県産)、玉ねぎ(北名古屋)、ねぎ(北名古屋)	愛知県で多く生産されている食材、旬の食材を多く取り入れた。地元農家が生産した野菜も使用する予定。毎月19日を「食育の日」として、献立に県産食材を多く使用する、郷土料理を取り入れる等の取組を実施予定。	地産地消献立	11月19日(火)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月17日(金)
	15	長久手市	6	3		6月18日(火)	長久手野菜のカレーライス、愛知の野菜サラダ、ミニトマト、蒲郡みかんゼリー	玉ねぎ(県産)、にんじん(県産)、ちんげん菜(県産)、きゅうり(県産)、キャベツ(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)、じゃがいも(長久手市)、ズッキーニ(長久手市)	長久手市産の野菜は、長久手給食食材生産者会の方と定期的に会議をもち、その時期に作付けできるものを依頼し、献立を作成した。また、他の食材についても、県産の食材を使用する。	実りの秋のランチ	11月19日(火)	郷土に親しむ日	1月23日(木)
	16	東郷町	6	3		6月19日(水)	東郷町産有機栽培米、めひかりフライの変わりソース、ゆかりあえ、愛知の味覚たっぷりみそ汁、愛知県産抹茶プリン	米(東郷町【有機】)、めひかり(県産)、きゅうり(東郷町【有機】)、キャベツ(県産)、豚肉(県産)、赤みその豆(県産)、油あげ(県産)にんじん(県産)、こまつ菜(東郷町【有機】)、玉ねぎ(県産)	食材は県産のものを多く使用する。特にこまつ菜、きゅうりは、東郷町内で有機栽培されたものを使用予定。農協と連携して町内産の野菜を積極的に使用できるよう、使用量や使用日の調整を行っている。3月の卒業祝い給食に、町内産の米を使用し、古代米赤飯を実施する予定。	秋の愛知を食べる学校給食の日	11月19日(火)	冬の愛知を食べる学校給食の日	1月24日(金)
	17	豊山町	3	1		6月19日(水)	愛知の大根葉ごはん、八丁みそ汁、めひかりフライ、キャベツのゆかりあえ、西尾抹茶プリン	だいこん葉(県産)、豚肉(県産)、豆腐(県産)、八丁みそ(県産)、めひかり(県産)、キャベツ(県産)、きゅうり(県産)、ほうれん草(県産)、赤じそ(県産)、抹茶(西尾市)	愛知県でとれた食材を取り入れ、給食日よりや給食時間の放送で啓発するなど、児童生徒が給食の献立を通して愛知県の農水産物へ興味を高める働きかけを行う。町民に広く呼びかけて、豊山町で栽培した野菜を学校給食に提供していただく予定である。また、月ごとに給食で使用使用する県産の食材を紹介する掲示物を町内の全小中学校に配布する。	地元の秋を味わう学校給食の日	10月18日(金)	郷土料理を楽しむ学校給食の日	1月29日(水)
	18	大口町	3	1		6月19日(水)	ツイストロールパン、愛知のうずらスコッチエッグ、海藻サラダ、豚と大豆のトマト煮込み、愛知県産メロン	ツイストロールパン(県産)、うずら卵(県産)、大豆(大口町)、玉ねぎ(県産)、キャベツ(県産)、メロン(県産)	JA大口と連携し、大口町産の大豆を毎月使用。毎月19日は愛知県産の食材を使用した献立や、愛知県の郷土料理を実施。	味わおう！秋の味覚	11月19日(火)	味わおう！給食の歴史を感じる給食	1月24日(金)
	19	扶桑町	4	2		6月19日(水)	大根葉ごはん、めひかりフライ、こぶきいも、すまし汁、蒲郡みかんゼリー	じゃがいも(扶桑町)、めひかりフライ(西三河地区)、玉ねぎ(西三河地区)、蒲郡みかんゼリー(東三河地区)	扶桑町産のじゃがいもをJA愛知北から仕入れる予定。町内の小中学生や保護者から地場産物を使用した献立募集を行い、入賞作品10献立を毎月提供する予定。	愛知の旬を楽しむ学校給食の日	11月19日(火)	ふるさとの料理を味わう学校給食週間	1月27日(月)

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
海部	20	津島市	8	4		6月19日(水)	愛知の大根葉ごはん、めひかりフライ、キャベツの赤じそ漬け、冬瓜汁、メロンゼリー	鶏肉(県産)、めひかりフライ(県産)、とうがん(県産)、キャベツ(県産)	物資選定時に産地明記で、食材の産地を確認し、県産を使用するようにしている。 地元JAや納入業者と連携を取り、給食で使用可能な野菜の情報をもらい、献立に反映させている。 毎月の「食育の日(19日前後)」に、納入業者に依頼し地元産の野菜を購入して使用する予定。 年1~2回、地元JAから新米を無償で提供してもらい、給食に使用する予定。	海部地域の旬を味わう学校給食の日	10月18日(金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月17日(金)
	21	愛西市	12	6		6月19日(水)	ご飯、鯔のトマトあんかけ、愛西ミツバの三色和え、津島麩入り味噌汁	玉ねぎ(県産)、だいこん(県産)、みず菜(県産、愛西市)、津島麩(県産)、油揚げ(県産)、白みそ(県産)、豆みそ(県産)	毎月、食育の日を中心に、愛西市産の野菜を積極的に使用している。給食献立では、地元の野菜をさまざまな味で楽しめるよう、食材の組み合わせや調理法を工夫している。 市の広報に地場産物を使用したレシピを掲載。 食育日より地場産物の紹介や簡単レシピを掲載。	愛西の秋を味わう学校給食の日	11月19日(火)	日本の冬の味覚を味わおう	1月24日(金)
	22	弥富市	8	3		6月19日(水)	ご飯、鶏肉の赤しそソース、野菜の香りしそ和え、愛知のみそ汁、愛知の食材デザート(抹茶プリン又はみかんゼリー)	米(海部地区)、赤しそ(海部又は三河地区)、大豆(豆腐、油揚げ)、(県産)、キャベツ(県産)、きゅうり(三河地区)、玉ねぎ(県産)、抹茶又はみかん(どちらも三河地区)	揚げ鶏のソースに赤しそを使用すること、和え物を昆布茶で味付けること、そしてみそ汁に野菜を多く使うことで、苦手な野菜もおいしく、また多種の野菜を食べる事ができるように工夫した。 納入業者には、可能な限り県産農産物の納品を依頼している。 県産の旬の野菜や果物を取り入れた「愛・地産給食」を毎月実施している。	季節は秋！海部そして愛知の旬を味わう学校給食の日	11月18日(月)~11月21日(木)のうちの1日	愛知の農産物と郷土料理を味わう愛・地産給食週間	1月24日(金)~30日(木)
	23	あま市	12	5		6月19日(水)	かきまわし、めひかりフライ、八杯汁、愛知のみかんゼリー	米(海部地区)、めひかり(県産)、だいこん(県産)、豆腐(県産)、油揚げ(県産)、にんじん(県産)、ほうれん草(県産)、ねぎ(県産)、玉ねぎ(県産)、愛知のみかんゼリー(県産)	使用する食材ができるかぎり県産になるように、地元八百屋と調整している。 「食べよう！愛知の野菜」として毎月2品目海部地域や愛知県で作られている野菜を取り入れ地産地消を推進している。	海部地区の新米を味わう学校給食の日	11月15日(金)	地場産物で郷土の味を味わう学校給食の日	1月24日(金)~30日(木)
	24	大治町	3	1		6月20日(木)	ゆかりご飯、さばの八丁みそ煮、大治野菜のかりかり揚げ、トマトのさっぱり汁、蒲郡みかんミニゼリー	米(JA海部東管内)、赤しそ粉(県産)、鶏肉(県産)、にんじん(大治町)、玉ねぎ(大治町)、トマト(県産)、豆腐(県産)、油揚げ(県産)、こまつ菜(県産)、八丁みそ(県産)、蒲郡みかんミニゼリー(県産)	県産、町内産の食材とともに、県産の食材を使用した加工品も献立に取り入れた。 町内の生産者組織「大治町地産地消学校給食会」から八百屋を通して、月に4回、2~4品目程度、町内産の野菜を学校に納品してもらっている。 町内産の野菜を月に4回程度、計画的に給食に使用している。 町内の生産者との交流として、畑の見学や、招待給食の実施、たよりの紹介などの取組を行う予定である。	大治や愛知の魅力を感じる学校給食の日	11月19日(火)	地場産物や郷土料理を味わう学校給食週間	1月24日(金)~30日(木)
	25	蟹江町	5	2		6月17日(月) 6月18日(火) 6月19日(水) 6月20日(木) 6月21日(金)	炊き込み中華ご飯、愛知のしそ入り春巻き、大根サラダ、乳酸菌飲料 ご飯、名古屋風から揚げ、冬瓜のくず煮、冷凍みかん きしめん、愛知県産おからしゅうまい、しんこ和え ご飯、いなまん風焼き魚、ひきずり、愛知の赤しそ和え あいちの米粉パン、手作りオムレツ、ポトフ、あじさいゼリーポンチ	青じそ(県産)、冷凍みかん(県産)、おから(県産)、大豆(県産)、赤しそ粉(県産)、メロン果汁(県産)、いちご果汁(県産)	青果納品業者に依頼して、県内や海部地区産の野菜を納品してもらっている。 毎月19日前後に地産食材を使用する献立を入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月21日(木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)~30日(木)
	26	飛島村		1		6月19日(水)	ご飯、めひかりフライ、みつばの和え物、飛島トマトのかきたま汁、蒲郡みかんゼリー	米(海部地区)、めひかり(県産)、みつ葉(飛島村)、トマト(飛島村)、卵(飛島村)、豆腐(大豆:県産)、ほうれん草(飛島村)、油揚げ(大豆:県産)、みかん(蒲郡市)	地域の商店等と連携し、地元で生産された食材を給食に取り入れるようにしている。 飛島村で生産された特別栽培農産物や有機食材を使用する減農薬野菜給食を令和3年度から実施している。令和6年度は8回、のべ36品目を使用予定。他にも生徒が栽培した野菜を給食で使用予定。	地元の旬を味わう和食給食の日	11月19日(火)	全国学校給食週間	1月24日(金)~30日(木)

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
知多	27	半田市	13	5		6月19日(水)	半田のご飯、めひかりフライ、かりもりの和え物、知多ポークの豚汁、蒲郡みかんゼリー	めひかり(県産)、ねぎ(県産)、にんじん(県産)、かりもり(県産)、蒲郡みかん(県産)、米(半田市)、豚肉(半田市)、赤みそ(半田市)、しょうゆ(半田市)、酢(半田市)	醸造業の盛んな半田市のみそやしょうゆを取り入れた献立を実施。米も年間を通して半田市のものを使用。毎月の「食育の日」に県産や半田市産の食材を使用した献立を提供。ICTを活用し献立メッセージを配布。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	郷土に親しむ学校給食週間	1月20日(月)～24日(金)
	28	常滑市	9	4		6月19日(水)	愛知の大根葉ご飯、愛知県産あおさのみそ汁、愛知県産れんこん入りコロッケ、ツナと野菜のゆかり和え	米(知多半島地区)・乾燥だいこん葉(県産)・あおさ(三河湾地区)・玉ねぎ(知多半島地区)・ねぎ(県産)・れんこん入りコロッケ(愛西市)・キャベツ(知多半島地区)・きゅうり(知多半島地区)	県産のあおさを仕入れてみそ汁に使用。米、だいこん葉、コロッケは愛知県学校給食会、野菜はJAを通して使用予定。	とこめちゃんど郷土を味わおう!～秋の愛知を食べる学校給食の日～	10月18日(金)	とこめちゃんど郷土を味わおう!～愛知を食べる学校給食週間～	1月24日(金)～30日(木)
	29	東海市	12	6		6月19日(水)	麦ご飯、東海市産なすと玉ねぎのカレーライス、めひかりフライ、福神漬け、蒲郡みかんゼリー	めひかり(県産)、なす(東海市)、玉ねぎ(東海市・知多半島地区)、福神漬け(一部県産)、みかん(県産)、玄米(県産)	JAや地元給食品組合に依頼して、知多半島産や県産の食材を取り入れる。毎月もぐもぐ食育デーを設定し、ポスターを掲示したり、月に4回給食時に給食献立メモを放送したりする。	地元の食べ物を食べよう	11月19日(火)	郷土料理と愛知県の産物を知ろう	1月20日(月)～24日(金)
	30	大府市	9	4		6月19日(水)	ご飯、めひかりフライ、かりもりの和え物、愛知野菜のみそ汁、冷凍みかん	知多3号玉ねぎ(あいちの伝統野菜、大府市)、かりもり(県産)、十六ささげ(県産)、にんじん(県産)、ねぎ(県産)、じゃがいも(県産)、キャベツ(県産)、こまつ菜(県産)、みかん(県産)	地域食材の豊富な知多半島や愛知県のよさを児童生徒に伝えるため、愛知の伝統野菜をはじめ、県産の野菜を多く使用した献立となるよう工夫した。また、自校方式の利点を生かした献立とした。毎月県産の野菜を使用。また毎月19日前後に愛知県の郷土料理を実施。その旨を献立表に記載し、児童生徒と保護者に発信している。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日(火)	学校給食週間	1月24日(金)～30日(木)
	31	知多市	10	5		6月19日(水)	ソフトめん、たまりしょうゆの和風かけ汁、ささみ大葉梅肉フライ、小松菜のごまあえ	こまつ菜(知多市)、たまりしょうゆ(武豊町)、おお葉(県産)、梅肉(県産)、油揚げ(県産)	こまつ菜はJAあいち知多の協力により、年間を通じて知多市内で生産されたものを使用している。毎月の「食育の日」には、地場産物を多く使用した献立を実施。各学校に放送資料を提供し、啓発を行う。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
	32	阿久比町	4	1		6月19日(水)	ご飯、阿久比町産なす入りみそ汁、愛知県産食材ハンバーグの玉ねぎソースかけ、ひじきと初夏キャベツの和え物、小麦入りあぐびーせんべい	なす(阿久比町)、こまつ菜(知多地区)、じゃがいも(知多地区)、油揚げ(県産)、豆腐(県産)、愛知県産食材ハンバーグ(県産)、玉ねぎ(町産)、キャベツ(知多地区)、きゅうり(県産)	〈献立上の工夫〉知多半島や県内の食材、旬の食材を使用。〈地域との連携協力団体等の状況〉地元青果店、あいち知多農協、阿久比農協等。児童生徒への地元の産物、生産者等の紹介。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	世界の料理に親しむ学校給食週間	1月27日(月)～31日(金)
	33	東浦町	7	3		6月19日(水)	ご飯、めひかりフライ、あかもく入り肉団子の煮物、かりもりのごまあえ	めひかり(県産)、あかもく(知多半島地区)、れんこん(県産)、こまつ菜(県産)、かりもり(知多半島地区)、切干しだいこん(県産)	JAあいち知多、町内八百屋、知多地区食品加工業者との連携のもと、県産・知多半島産の農産物や知多半島産の水産加工品を活用した献立を実施。毎月19日「食育の日」に県産・知多半島産を活用した郷土料理等を実施し、献立表や校内放送資料等で児童生徒・保護者に啓発。	地元の旬を味わう日	11月19日(火)	日本各地や世界の料理	1月24日(金)～30日(木)
	34	南知多町	5	2		6月19日(水)	ご飯、めひかりフライの南蛮ソースかけ、しらす干しとわかめの酢の物、愛知県産食材入り和風スープ、蒲郡みかんゼリー	めひかり(県産)、豚肉(県産)、みかん(県産)、豆腐(県産)、こまつ菜(知多半島地区)、しらす干し(南知多町)、わかめ(南知多町)、玉ねぎ(南知多町)	毎月19日を中心とした日を「お魚の日」として魚を使ったメニューを提供している。野菜等も地元生産者と連携しながら使用している。南知多町の特産品であるしらす干しやわかめ、ひじきなどの海産物を活用した献立作成に努めている。	秋の味覚を味わう学校給食の日	10月16日(水)	南知多学校給食週間	1月27日(月)～31日(金)
	35	美浜町	5	2		6月19日(水)	知多牛の牛丼、愛知県産根菜コロッケのソースかけ、キャベツと胡瓜のおかか和え	ブランド牛肉「知多牛」(知多半島地区)、玉ねぎ・キャベツ・きゅうり等(県産、知多半島地区、一部【有機】活用)	地元食肉業者のブランド肉販促推進支援。JAあいち知多「知多どれ」と連携(知多半島産野菜の販促協力)。年間を通じ愛知いいとも運動に賛同し、地産地消を推進。	知多半島を味わう学校給食の日	11月19日(火)	美浜町学校給食週間	1月27日(月)～31日(金)
	36	武豊町	4	2		6月19日(水)	ご飯、れんこんサンドフライ、かりもりとキャベツの和え物、あかもく汁、蒲郡みかんゼリー	みそ(武豊町)、玉ねぎ(武豊町)、豆腐(知多半島地区)、キャベツ(知多半島地区)、かりもり(知多半島地区)、あかもく(知多半島地区)、豚肉(県産)、みかん果汁(県産)、だいこん葉(県産)	JAと連携して町内産農産物の活用を推進している。献立は、地元産を多く活用できる料理を積極的に取り入れる。毎月19日の食育の日に、町内産や地元の農産物を活用した献立や郷土料理を提供する。	地元の旬を味わう学校給食の日	10月10日(木)	～全国郷土めぐり～ 全国に伝わる料理を知る学校給食週間	1月24日(金)～30日(木)

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
西三河	37	岡崎市	47	20		6月19日(水)	ご飯、岡崎夏のポーク入りスープカレー、あおさ入りくろむつフライ、キャベツとアスパラのサラダ	なす(岡崎市)、豚肉(岡崎市)、八丁みそ(岡崎市)、米(岡崎市)、くろむつ(蒲郡市)、キャベツ(東三河地区)、にんじん(西三河地区)	岡崎市保健部健康増進課と連携し、市内小中学生を対象に学校給食メニューコンクールを実施している。「岡崎夏のポーク入りスープカレー」は令和5年度の受賞作品である。家康公が好んで食べたとされる食材を使った「家康公メニュー」を予定している。	秋を味わう学校給食の日	11月19日(火)	学校給食メニューコンクール受賞作品を味わう日	1月24日(金)~30日(木)
	38	碧南市	7	5		6月19日(水)	ご飯、ニギスフライ、新たまねぎの和風ソテー、愛知の豚汁、蒲郡みかんゼリー	にぎす(県産)、玉ねぎ(碧南市)、豚肉(県産)、ちんげん菜(碧南市・安城市)、赤みそ(県産)、蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)	碧南市の特産物である新玉ねぎをメイン食材にしたソテーや、県産の食材を実に取り入れた豚汁など、地場産物を多く使用した。6月14日(へきなん赤しその日)にJAあいち中央碧南しょうが・しそ部会より寄贈された赤しそを「鶏肉の赤しそソースかけ」に使用予定。	秋を感じる和食の日	11月21日(木)	へきなんにんじんの日	1月23日(木)
	39	刈谷市	15	6		6月19日(水)	芋川うどん(きしめん、芋川うどんの汁)、刈谷市産大豆と野菜のかきあげ、キャベツと切り干し大根のごま酢あえ、プチ蒲郡みかんゼリー	きしめん(県産)、鶏肉(県産)、玉ねぎ(県産)、しいたけ(刈谷市【有機】)、ねぎ(県産)、大豆(刈谷市)、切り干しだいこん(県産)、キャベツ(県産)、きゅうり(県産)	県産小麦を使用したきしめんを使って、郷土料理の芋川うどんを実施する。主菜には、刈谷市で栽培された大豆から作ったかきあげ、副菜には、地場産物である切干しだいこんを取り入れている。市の農政課及び農業協同組合と連携し、年間を通して刈谷市産の地場産物を確保して使用している。加工品は、食品メーカーと試作を重ね、計画的に活用している。	地元の食材を味わう学校給食の日	11月19日(火)	全国学校給食週間「地元の郷土料理に親しむ学校給食の日」	1月24日(金)
	40	豊田市	75	28		6月13日(木)・14日(金)・17日(月)・18日(火)・19日(水)	ご飯、ひまわりポークのしょうが炒め、大豆とじゃがいものサラダ、キムチ入りみそ汁	米(豊田市)、豆腐(豊田市)、大豆(豊田市)、キムチ(白菜)(豊田市)、しいたけ(豊田市)、豚肉(ひまわりポーク)(豊田市)、玉ねぎ(豊田市)、にんじん(豊田市)、じゃがいも(豊田市)、だいこん(豊田市)、キャベツ(豊田市)、きゅうり(県産)、豆みそ(県産)	豊田市産、県産の食材を使用した献立。米は豊田市産「大地の風」、大豆は豊田市産「フクユタカ」を使用。ひまわりポークのしょうが炒めでは、豊田市のブランド豚である「ひまわりポーク」を使用。地産地食やSDGsを目的として、豊田市内の農産物を積極的に給食に取り入れるようにしている。年間計画の中で、豊田ブランドの日や行事食を設定し、豊田市産の米、小麦、大豆、野菜、果物、七草、抹茶、豚肉、鮎等を取り入れ、特色ある豊田市の学校給食として、地産地食に取り組んでいる。	未定	未定	未定	未定
	41	安城市	21	8		6月19日(水)	麦ご飯、安城どんぶりの具、愛知のしそ入り春巻、きゅうりのナムル、蒲郡みかんゼリー	米(安城市)、豚肉(県産)、うずら卵(県産)、ちんげん菜(安城市)、キャベツ(県産)、玉ねぎ(県産)、にんじん(県産)、青じそ(県産)、きゅうり(県産)、みかん(蒲郡市)	全ての料理に愛知県の食材を取り入れている。特に「安城どんぶりの具」には、県産の野菜を4種類使用している。豚肉やうずら卵も県産なので、麦ご飯とあわせると7種類の愛知の恵みを1つのどんぶりで楽しむことができる。	愛知と安城を味わう学校給食の日	11月19日(火)	全国学校給食週間	1月24日(金)~30日(木)
	42	西尾市	25	9	1	6月19日(水)	ご飯、たこ入りはんぺんの磯部揚げ、切り干し大根のみそサラダ、玉ねぎと鶏団子の具だくさん汁、西尾市産いちごのゼリー	米(西尾市)、たこ(県産)、あおさ(県産)、切り干しだいこん(県産)、にんじん(県産)、玉ねぎ(県産)、キャベツ(県産)、きゅうり(県産)、こまつ菜(県産)、いちご(西尾市)	西尾市産や県産の野菜や水産物を使った給食を通して、地場産物への理解を深める。4月19日「よいきゅうりの日」に西三河冬春きゅうり部会よりきゅうりを寄贈していただいた。スペシャルメニューとして西尾市産の食材を使用した料理等を取り入れる。	季節を感じよう！和食を楽しむ学校給食の日	11月19日(火)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月24日(金)
	43	知立市	7	3		6月19日(水)	知立筍の混ぜご飯(ご飯・知立筍の混ぜご飯の具)、めひかりの青のりフライ、地元食材の白だし汁	米(知立市)、豆腐(知立市)、しいたけ(知立市)、根みつ葉(県産)、めひかり(蒲郡市)、青のり(県産)、鶏肉(県産)、たけのこ(知立市)	市内の任意団体や町内会、納入業者と連携した取り組みで、子どもを含めた地域の方々が掘ったたけのこをレトルト加工して、6月の学校給食で使用する。	地元の味を楽しむスペシャル週間	11月11日(月)~15日(金)	全国の郷土料理を味わう学校給食週間	1月24日(金)~31日(金)
	44	高浜市	5	2		6月19日(水)	ご飯、三河赤鶏のみそカツ、かりもりのごま醤油和え、アカモクつみれのすまし汁、ミニ蒲郡みかんゼリー	三河赤鶏(県産)、かりもり(県産)、きゅうり(県産)、れんこんアカモクつみれ(県産)、油揚げ(県産)、玉ねぎ(碧南市)、蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)	愛知県の銘柄鶏(三河赤鶏)を「赤みそ」で味わい、伝統野菜(かりもり)や県産のれんこん・アカモクを使用したつみれなどを使用し、県産の食材を味わえるようにする。旬の食材を献立に多く取り入れるとともに、その食材が愛知県で収穫できる時期には、県産の食材を優先的に使用する。	高浜の郷土を感じる学校給食の日	11月19日(火)	高浜の鶏めしを味わう学校給食の日	1月27日(月)

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
西三河	45	みよし市	8	4		6月19日(水)	野菜とうずら卵のスープ、米粉パン、フランクフルトソーセージ、フルーツのがまごおりみかんゼリーあえ	米粉パン(みよし市)、玉ねぎ(県産)、うずら卵(県産)、ちんげん菜(三河地区)、蒲郡みかんゼリー(三河地区)	その時期に収穫される県産のものを使用している。みよし市産で使用できる食材を優先的に使用している。愛知県学校給食会における県産食材を使用している物資を使用している。	地元の旬を味わう学校給食週間	11月18日(月)~22日(金)	みよし市の郷土料理に親しむ学校給食週間	1月24日(金)~30日(木)
	46	幸田町	6	3		6月19日(水)	筆柿パン、ボルシチ、なすメンチカツ、寒天サラダ、蒲郡みかんゼリー	筆柿(幸田町)、夢やまびこ豚(幸田町)、なす(県産)、にんじん(県産)、玉ねぎ(県産)、きゅうり(県産)、キャベツ(県産)、蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)	幸田町の特産品「筆柿」を使った筆柿パンや「夢やまびこ豚」というブランドの豚肉を使用した献立を実施する。他にも県産のめひかりを使ったフライ、蒲郡みかんゼリーなど県産の食材を多く取り入れた。6月は他にも、幸田町の特産品である「とげなし美茄子」や岡崎市の八丁みそを使用した献立を実施する。また9月~1月には、町内産のなしや筆柿を使用する予定である。	幸田を味わう学校給食の日	10月18日(金)	愛知の郷土料理に親しむ学校給食	1月24日(金)~30日(木)
東三河	47	豊橋市	52	22		6月13日(木)・19日(水)・25日(火)・28日(金)	米粉パン、豊橋やさいたっぷりラタトゥイユ、愛知のやさいコロッケ、そえやさい、一口蒲郡みかんゼリー	米粉パン(県産)、しそしゅうまい(県産)、愛知のやさいコロッケ(県産)、玉ねぎ(県産)、葉ねぎ(県産)、もやし(県産)、なす(豊橋市)、青じそ(豊橋市)、米(豊橋市)、トマト(豊橋市)、一口蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)、お茶プリン(豊橋市)	豊橋市では、年4回地場農産物活用推進研究会を開催し、保健給食課、学校給食協会、JA、農業企画課、栄養教諭の代表で、給食に使用できる地元食材の検討をしている。放送資料「今日の給食」や掲示資料「給食センターだより」や「食育だより」などを学校に配布し、放送内容、掲示などで周知する。YouTubeチャンネル「とよはし学校給食チャンネル」にて、献立紹介及び地産地消に関する動画を掲載し、食育教材として視聴する。各学校にて地場産物について食に関する指導を行う。	愛知を食べる学校給食の日	10月1日(火)~31日(木)	愛知を食べる学校給食の日	1月24日(金)~30日(木)
						6月18日(火)・20日(木)・21日(金)	ご飯、しそしゅうまい、そえやさい、夏!!マーボー、お茶プリン						
	48	豊川市	26	10		6月19日(水)	ご飯、えいようゴロゴロ!パワーみそしる、れんこんハンバーグ、グリーンアスパラガスのサラダ、マヨネーズドレッシング、ミニゼリー(蒲郡みかん)	米(豊川市)、油揚げ(県産)、にんじん(県産)、だいこん(県産)、れんこんハンバーグ(県産)、グリーンアスパラガス(豊川市)、キャベツ(県産)、ミニゼリー(蒲郡みかん: 県産)	えいようゴロゴロ! パワーみそしるは、豊川産地場産物を活用した献立コンクールの入賞作品。豊川産〇〇日のイベント献立として、JAひまわりより豊川産のグリーンアスパラガスを購入。地場産物を活用した学校給食献立コンクール。(取組を豊川市中央図書館「図書館コラボ展示」で啓発。)生産農家を招聘して会食会(5年学級活動)を実施予定。	愛知を食べる学校給食の日	10月 実施日未定	全国学校給食週間	1月28日(火)
49	蒲郡市	13	7		6月17日(月)・19日(水)	ご飯、豚汁、めひかりのフライ、グリーンアスパラガスのサラダ、ミニ蒲郡みかんゼリー	米(設楽町)、豚肉(県産)、にんじん(県産)、葉ねぎ(県産)、みそ(県産)、めひかり(蒲郡市)、グリーンアスパラガス(蒲郡市)、ミニ蒲郡みかんゼリー[みかん](蒲郡市)	グリーンアスパラガスはJA蒲郡市から食材を購入。めひかりは蒲郡市の形原港で水揚げされたものを加工してもらい使用。毎月、蒲郡市の食材を使用した献立を実施し、「蒲郡の日給食」として献立表に明記している。また、おたより等でも学校にお知らせしている。	蒲郡の日給食	11月 実施日未定	蒲郡の日給食 愛知の郷土料理	1月 実施日未定	
50	田原市	18	4		6月19日(水)	みかわポークのカレーライス、メヒカリフライ、キャベツサラダ	米(田原市)、みかわポーク(田原市)、玉ねぎ(田原市)、じゃがいも(田原市)、めひかり(蒲郡市)、ちんげん菜(田原市)、おお葉(田原市)	カレーライスには、田原市の「みかわポーク」と地元生産者団体にんじんの会の「玉ねぎ」と「じゃがいも」を使用。フライは蒲郡市「めひかり」を、サラダにはJAから仕入れた「ちんげん菜」と「おお葉」を使用。肉は県産、豆腐類は県産大豆を使用。また、米は1年を通して田原産コシヒカリを使用。青果物は地元の生産者団体やJAと連携し田原産を優先的に使用。地場産物は日刊の啓発資料で紹介する。	愛知を食べる学校給食の日	12月下旬	田原を食べる学校給食の日	全国学校給食週間中	

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日の実施状況(予定)一覧(市町村)

地区	No.	市町村	実施校			実施日	献立(主な取り組み内容等) ※献立に県産の牛乳がつかます	地域食材(産地等)	備考	第2回名称	実施予定日	第3回名称	実施予定日
			小	中	義務								
新城・設楽	51	新城市	13	6		6月20日(木)	ご飯、トマト麻婆、わかめスープ	蒸しひきわり大豆(県産)、生揚げ(県産)、豚ひき肉(県産)、米(新城市)、トマト(新城市)、玉ねぎ(新城市)、葉ねぎ(新城市)、じゃがいも(新城市)	6月に市内でとれる野菜の中でも、トマトを使った献立にした。市内全ての学校で新城市の野菜が使用できるよう、JAと連携をとっている。毎月、市内の旬の食材を使った『地産地消の日献立』の設定、またJAと連携をとって市内の野菜を市内全ての学校に届けてもらうようにする。(月1の地産地消の日限定)	新城の秋を味わう給食	11月19日(火)	新城市学校給食週間	1月27日(月)~31日(金)
		設楽町(田口共同調理場)	1	1		6月19日(水)	ミルクロールパン、にじますのパン粉揚げ、野菜たっぷりミネストローネ、ブルーベリーヨーグルト	にじます(設楽町)、トマト(設楽町)、なす(設楽町)、ブルーベリー(豊根村)	にじますは設楽町で養殖されている。また設楽町で栽培されているトマトは、糖度が高く、うま味がたっぷり。またブルーベリーは豊根村の特産物の一つ。毎月19日「食育の日」。	設楽の秋を感じよう	10月18日(金)	学校給食の歴史を知ろう	1月24日(金)~30日(木)
		設楽町(清嶺小)	1			6月20日(木)	鮎ごはん、とまシーなマーボ、奥三河塩鶏の野菜炒め、清嶺茶蒸しパン	緑茶(清嶺地区)、鮎(設楽町)、鶏肉(奥三河地区)、トマト(設楽町)、しいたけ(設楽町)、なす(設楽町)、キャベツ(設楽町)、にんじん(設楽町)	愛知淡水(設楽町豊邦)で加工した「鮎」を使用し、鮎の味がたっぷりしみ込んだ混ぜご飯。設楽町のキャラクター「とまシーな」から考えた設楽町の「トマト」「しいたけ」「なす」をたっぷり使用した一品。奥三河産の鶏肉のみで加工した「田口塩鶏」を使用する。設楽町の野菜を「田口塩鶏」の味つけのみで炒めたさっぱりした炒め物。清嶺小学校農園で摘んだ「緑茶」を使用したやさしい味の蒸しパン。清嶺小の農園で栽培した無農薬の「さつまいも」を使用した献立を取り入れる。さつまいもごはん、さつまいも汁、かきあげ、大学芋、さつまいも入りかえり大豆、スイートポテトサラダ、スイートポテトシチュー	おいしい秋に出会ったよ! 給食	11月19日(火)	郷土料理を味わおう	1月24日(金)
		設楽町(名倉小)	1			6月20日(木)	ご飯、名倉野菜のみそ汁、ニジマスのごまソースかけ、キャベツとうずら卵のサラダ	トマト(設楽町)、玉ねぎ(設楽町)、しそ葉(設楽町)、干しいたけ(設楽町)、キャベツ(県産)、にじます(設楽町)、うずらの卵(県産)	アグリステーション名倉(地元の道の駅)で購入。地元野菜や食材、愛知県内の食材を使った料理を給食に取り入れる。愛知県内で生産率上位の食材を取り入れる。	名倉の秋を味わう日	10月21日(月)	郷土料理に親しむ日	1月30日(木)
		設楽町(津具小)	1			6月19日(水)	ご飯、三河赤鶏のみそカツ、愛知の野菜炒め、具だくさん汁	米(設楽町)、三河赤鶏(新城市)、キャベツ(県産)、玉ねぎ(県産)、にんじん(県産)、なす(県産)、ピーマン(県産)、だいこん(県産)、ねぎ(県産)、じゃがいも(県産)	米は、設楽町教育委員会を通してJA愛知東より購入。愛知県の郷土料理の1つであるみそカツを献立に取り入れた。県産の食材を多く取り入れるよう工夫した。毎月19日は「食育の日」として愛知県の郷土料理や県産・設楽町の食材を取り入れた献立を計画している。	秋の食材を味わう日	10月18日(金)	全国の郷土料理を知ろう	1月24日(金)~30日(木)
		東栄町	1	1		6月13日(木)	東栄チキンの炊込みごはん、東栄チキンのからあげ、切干大根のかにかまツナ和え、大根と豆腐のみそ汁、蒲郡みかんゼリーパンチ	東栄チキンみそ味(東三河地区)、東栄チキンしょうゆ味(東三河地区)、にんじん(東三河地区)、干しいたけ(東栄町)、切干しだいこん(東栄町)、だいこん(東三河地区)、玉ねぎ(東三河地区)、ねぎ(東三河地区)、豆腐(東栄町)、みかんゼリー(蒲郡市)、みそ(県産)	野菜は東栄町のJAから購入している。東栄町産や県産、近隣県産の野菜を積極的に納品していただけるようお願いしている。	東栄町の秋の味覚を味わおう!	11月1日(金)	学校給食の歴史を追ってみよう!	1月24日(金)
		豊根村	1	1		6月21日(金)	豊根米、ちようざめフライのトマトソースかけ、金山寺フランク、きくらげのコンソメスープ、ブルーベリーゼリー(ブルーベリー入り)	豊根米(豊根村)、ちようざめ(豊根村)、金山寺フランク(豊根村)、きくらげ(豊根村)、ブルーベリージュース・ブルーベリー(豊根村)	豊根で養殖されているちようざめをメインにした献立。きくらげは豊川市にあるイーステート(B型就労継続支援施設)で生産している国産きくらげを使用。	郷土料理を楽しむ学校給食の日	10月24日(木)	豊根の食材を学ぶ学校給食の日	1月23日(木)