

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日実施状況(予定)一覧(定時制高等学校)

No.	学校名	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
1	明和高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月25日 (月)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
2	名古屋西高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月20日 (水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
3	熱田高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
4	名古屋工科高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
5	瀬戸工科高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月20日 (水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
6	春日井高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	鶏肉(県産)、油揚げ(大豆:県産)、葉ねぎ(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
7	小牧高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	油揚げ(大豆:県産)、葉ねぎ(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
8	古知野高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	油揚げ(大豆:県産)、葉ねぎ(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
9	犬山高等学校	改修工事のため実施せず							
10	一宮高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	油揚げ(大豆:県産)、葉ねぎ(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日実施状況(予定)一覧(定時制高等学校)

No.	学校名	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
11	津島高等学校				改修工事のため実施せず				
12	半田商業高等学校	6月19日 (水)	味噌かつ丼、厚揚げと茄子の煮物、すまし汁	三河赤鶏(県産)、赤みそ(県産)、キャベツ(県産)、生揚げ(県産)、はんぺい(県産)、にんじん(県産)、なす(県産)、みず菜(県産)、だいこん(県産)、麩(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
13	大府高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
14	横須賀高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
15	岡崎高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
16	岡崎工科高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
17	碧南高等学校	6月18日 (火)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	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)
18	一色高等学校	6月19日 (水)	味噌かつ丼、厚揚げと茄子の煮物、すまし汁	三河赤鶏(県産)、赤みそ(県産)、キャベツ(県産)、生揚げ(県産)、はんぺい(県産)、にんじん(県産)、なす(県産)、みず菜(県産)、だいこん(県産)、麩(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
19	安城高等学校	6月17日 (月)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)

令和6年度 愛知を食べる学校給食の日実施状況(予定)一覧(定時制高等学校)

No.	学校名	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
20	刈谷東高等学校	6月19日 (水)	味噌かつ井、厚揚げと茄子の煮物、すまし汁	三河赤鶏(県産)、赤みそ(県産)、キャベツ(県産)、生揚げ(県産)、はんぺい(県産)、にんじん(県産)、なす(県産)、みず菜(県産)、だいこん(県産)、麩(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
21	豊田西高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	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)
22	豊田工科高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
23	豊橋工科高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	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)
24	蒲郡高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月22日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
25	城北つばさ高等学校	6月19日 (水)	きしめん、炒め茄子の豚肉ソース、蒲郡みかんゼリー	小麦(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、葉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、なす(県産)、ちんげん菜(県産)、にんじん(県産)、みかん(県産)	県産食材を取り入れた献立とした。食材納入業者と連携し、県産食材の使用頻度を高めた。県産食材を学校給食へ積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月20日 (水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
26	豊橋市立豊橋高等学校				第2回より実施予定(詳細未定)				