

令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつきます	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	261	1	6月17日(月)～21日(金)	ごはん、魚の和風マリネ、とりだんごのすまし汁	米(名古屋市港区・中川区)、米粉パン(名古屋市港区・中川区)、たまねぎ(名古屋市緑区)	名古屋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。	名古屋市制施行の日	10月1日(火)～	学校給食週間	1月24日(金)～	
						米粉パン、ミックスビーンズとひき肉のトマト煮、魚のフリッター、ピーチゼリー							
		スクールランチ校	110	6月20日(木)	ごはん、さばの塩こうじ焼き、紫芋タルト、カラフルソテー、ピリ辛ごま和え、春雨スープ	水耕ねぎ(名古屋市)、みつば(名古屋市)	6/3(月)～6/7(金)は名古屋市産のコメを提供する。	名古屋市制施行の日	10月1日(火)	学校給食週間の日	1月23日(木)		
					とろーり甘辛チーズタッカルビ丼、紫芋タルト、もやしのナムル、春雨スープ								
				ごはん、さばの塩こうじ焼き、紫芋タルト、カラフルソテー、厚揚げとみつばの煮物、ピリ辛ごま和え									
					ごはん、とり肉と野菜の甘辛いため、紫芋タルト、厚揚げとみつばの煮物、もやしのナムル								
尾張	2	一宮市	32	15	6月12日(水)13日(木)19日(水)28日(金)	ごはん、138カレー、愛知のいちごゼリー和え、福神漬	米(県内)、切干し大根(県内)、なす(県内)、いちごゼリー・いちご果汁(県内)	138カレーに地域の食材である切干し大根となすを使用した。細かく刻んで138カレーに入れることで、抵抗なく食べられる工夫をした。「一宮を食べる学校給食の日」:5月・12月・1月に実施。	愛知の旬を食べる学校給食の日	11月下旬	愛知の郷土料理を食べる学校給食の日	1月下旬	
					6月19日(水)	【小学校】 米粉ロール、コンソメスープ、みそチキンカツ、ほうれん草のソテー、コーヒーパーウダー 【中学校】 米粉ロール、ホワイトシチュー、愛知のチキンカツトマトソース、花野菜サラダ	米粉ロール(県内)、ブロッコリー(県内)、赤鶏チキンカツ(県内)、ほうれん草(県内)、トマト(県内)、豆みそ(県内)	小中学校ともに、養鶏が盛んな愛知県豊橋産、三河赤鶏のチキンカツを利用し、愛知県産の食材を意識し、ソースは、小学校と中学校で変化をつけた献立を作成した。納入業者には、できるだけ県内産の納品の依頼をしている。「一宮を食べる学校給食の日」を5月(19日・水)と12月(19日・木)と1月(27日・月)の年3回実施する予定。	愛知の旬を食べる学校給食の日	11月19日(火)	愛知の郷土料理を食べる学校給食の日	1月24日(金)～30日(木)	
		瀬戸市	18	6月19日(水)	ごはん、瀬戸市産たまねぎのみそ汁、野菜豚丼、蒲郡みかんゼリー	米(瀬戸市)、たまねぎ(瀬戸市)、みそ(県内)、豚肉(県内)、みかん(蒲郡市)	6/19は、瀬戸市産の米やたまねぎ、愛知県産の食材を使用し、子どもたちが地元でとれる食材に親しみをもてる献立とした。また、瀬戸市産業政策課アグリカルチャー推進係、JA、生産者と連携し、瀬戸市でとれる食材を、年間を通して計画的に給食で使用している。瀬戸市内小中学校に学期毎に発行する給食だよりのテーマを「野菜」とし、農業が盛んな愛知県でとれる野菜の紹介、給食の献立を例に地元野菜をおいしく食べる方法やレシピ等を掲載し、啓発を行う。また、瀬戸市産業政策課や地元生産者の協力を得て、児童が米やたまねぎの収穫体験を行う予定である。	地元の食材を味わう学校給食の日	11月11日(月)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月24日(金)		
			2	8	6月19日(水)	ごはん、瀬戸市産たまねぎの味噌汁、愛知のニギスフライ、ゆかり和え、抹茶プリン	米(瀬戸市)、たまねぎ(瀬戸市)、ニギス(三河地区)、白菜(県内)、きゅうり(県内)、小松菜(県内)、抹茶(県内)	瀬戸市産の米やたまねぎ、愛知県産の野菜、魚等の食材を多く使用し、地場産物を改めて知る献立とした。また、年間を通じて瀬戸市産業政策課アグリカルチャー推進係と連携し、生産者に協力頂き、瀬戸市で収穫された旬の食材を給食で使用している。学期毎に発行する給食だよりのテーマを「野菜」とし、農業が盛んな愛知県でとれる野菜の紹介、給食の献立を例に地元野菜をおいしく食べる方法やレシピ等を掲載し、啓発を行う。				1月28日(火)	

令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつきます	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)	(小中)ごはん、生揚げの中華飯、あじフライ、切り干し大根のナムル、(小)愛知のみかんゼリー(中)愛知のミニみかんゼリー	米(春日井市)、黒きくらげ(春日井市)、キュウリ(県内)、青じそ(県内)、キャベツ(県内)、豚肉(県内)、玉ねぎ(県内)、うずら卵(県内)、みかんゼリー(蒲郡市)	各料理に愛知県産の食材を使用する。愛知県の郷土料理を献立に取り入れ、献立表で紹介している。生産者を小学校の給食に招き、ふれあい給食を実施している。	秋の愛知の味を食べよう	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	4		6月19日(水)	ごはん、めひかりの唐揚げ、野菜の犬山茶あえ、愛知の恵み汁、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、めひかり(県内)、キャベツ(県内)、てん茶(犬山市)、うずら卵(県内)、じゃがいも(犬山市)、玉ねぎ(犬山市)、八丁みそ(県内)、蒲郡みかん果汁(県内・ゼリー内)	愛知県産のめひかりを主菜にし、副菜と汁物には地元犬山産と愛知県産の食材を多く用いた献立とした。犬山市産の食材は、「犬山子ども食育応援団」のご協力のもと納入いただき、地産地消を推進に努めている。夏休みに、児童生徒による地場産物を取り入れた犬山らしい献立のアイデアを募集し、給食に取り入れている。また、地元の大学の栄養士の卵の考案した地場産物を含む献立を給食に採用している。	味わおう！ふるさとの秋	11月18日(月)	愛知県の郷土料理に親しむ学校給食週間	1月24日(金)～30日(木)
	6	江南市	10	5		6月17日(月)～21日(金)	ごはん、コロコロみそ田楽、小松菜の磯和え、みつばのおすまし 五目きしめん(きしめん)、青しそ入りあじフライ、キャベツのさっぱり和え ごはん、すずき入りはんぺん、五目豆煮、八丁みそ汁、いちじくゼリー 三河赤鶏のごはん、江南産のねぎ入り厚焼き卵、大根と大葉のサラダ、とうがん汁 ごはん、あゆのから揚げ、三色和え、あかもく団子のみそ汁	米(県内)、あゆ(県内)、青じそ(県内)、みつば(県内)、キャベツ(県内)、大豆(県内)、いちじく(県内)、三河赤鶏(県内)、とうがん(県内)、ねぎ(江南市)、大根(江南市)、小松菜(江南市)、きゅうり(江南市)、にんじん(江南市)	JAや江南市の農家の方と協力のもと、江南市でとれる野菜を積極的に使用する予定。毎月19日を「食育の日」として、愛知県や江南市産の野菜を取り入れたり、愛知県の郷土料理を実施する予定。	味わおう！愛知の味覚	11月18日(月)～22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)	八丁味噌きしめん 小牧のコロッケ、愛知のフルーツゼリーミックス	きしめん(県産小麦)、八丁味噌(県内)、油揚げ(県産大豆使用)、三つ葉(小牧市)、小松菜(小牧市)みかんゼリー(県内果汁)、メロンゼリー(県産果汁)	小牧市シルバー人材センター(みどりの里)と連携して、年間を通じて、三つ葉や小松菜を使用している。今回は食品加工会社に三つ葉、小松菜を使ったコロッケを製造依頼し、給食で使用する。	愛知の「食」を知ろう	11月11日(月)～15日(金)	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) 6月21日(金)	愛知の大根葉ごはん、ゆばのすまし汁、愛知の五目厚焼き玉子、梅風味和え 麦ごはん、夏野菜カレー、鉄骨サラダ、蒲郡みかんプチゼリー	米(稲沢、一宮産)、大根葉(愛知県)、みつば(稲沢市)、愛知の五目厚焼き玉子(愛知県)、なす(稲沢市)、トマト(稲沢市)、蒲郡みかんプチゼリー(蒲郡市)	各校及び各調理場の契約業者に産地指定で地域食材を発注し実施。	稲沢市の特産物を使用した学校給食	11月	愛知県の郷土料理に親しむ学校給食週間	1月24日(金)～30日(木)
	9	尾張旭市	9	3		6月18日(火)	ごはん、豚肉のしょうが焼き、キャベツのたくあんあえ、地元野菜のみそ汁、尾張旭市産いちじくゼリー	米(県内)、豚肉(県内)、豆腐(県内)、にんじん(県内)、みそ(県内)、いちじく(尾張旭市)、じゃがいも(尾張旭市)、キャベツ(尾張旭市)、たまねぎ(尾張旭市)	地元産のいちじくをジャムにすることにより、一年中給食に取り入れられる。あいち尾東農業協同組合と連携し、地元の野菜や果物を給食に取り入れている。	味わおう 愛知の秋の味覚週間	11月18日(月)～21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19日(水)	愛知の大根葉ごはん、あゆのごまだれかけ、愛知野菜のあえもの、みそ汁	米(岩倉市)、牛乳(県内)、大根葉(県内)、鮎(県内)、キャベツ(県内)、れんこん(県内)、小松菜(尾張地区)、なす(県内)、玉ねぎ(県内)、みつば(岩倉市)	地域の生産者団体より、市内産野菜を優先して購入している。日頃より、愛知県産の食材を選定するように心がけている。	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24日(金)

令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつきます	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	9	3		6月19日(水)	愛知の大根葉ごはん、メヒカリフライ、アーモンドあえ、とうもろこしのうすくず汁、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、メヒカリフライ(県内)、キャベツ(県内)、みつば(県内)、にんじん(県内)、鶏肉(県内)、鶏卵(豊明市)、蒲郡みかんゼリー(愛知県)	JAより地元野菜を購入する。すべての料理に愛知県産の食材を使用する。加工食品についても愛知県産の食材のものを使用。豊明市産の卵をとり入れる。毎月の野菜見積書を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、献立予定表で紹介をする。	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10日(月)	愛知の大根葉ごはん、お祝いコロケ、青じそあえ、じゃがいもたまねぎのみそ汁、お祝いデザート	米(日進市)、じゃがいも(日進市)、たまねぎ(日進市)、青じそ(県内)、大根葉(県内)、みそ(県内)	県内産のものを多く取り入れた献立を作成した。JAあいち尾東と連携をとり、可能な限り市内産の食材を使用している。毎月19日の「食育の日」に合わせ「元気100点 野菜をもっと食べよう」をテーマに、旬の野菜や地元の野菜等の紹介をしていく。	日進を味わう学校給食の日	10月18日(金)	愛知を食べる学校給食の日	1月17日(金)
	13	清須市	8	4		6月19日(水)	ごはん、新たまねぎのカツ丼、清須野菜のみそ汁、乾燥小魚	米(県内)、じゃがいも(清須市)、小松菜(清須市)、さやいんげん(清須市)、たまねぎ(清須市)、豆みそ(清須市)、鶏卵(一宮市)	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協力のもと、郷土に伝わる伝統野菜や、地場産物の使用を使用し、魅力ある献立として提供している。『変わらず残したい！清須の味』をテーマに、毎月食育の日(19日前後)に、清須市産の野菜を使用し、食材の紹介やレシピを給食日よりお知らせしている。	変わらず残したい！清須の味	10月18日(金)	変わらず残したい！清須の味	1月24日(金)～30日(木)
	14	北名古屋	10	6		6月19日(水)	玄米ごはん、青しそ入りアジフライ、愛知野菜の即席漬け、愛知の恵み汁、愛知果物のミニゼリー	玉ねぎ(北名古屋市)、ねぎ(北名古屋市産)、じゃがいも(県内)、キャベツ(県内)、にんじん(県内)、豆腐・油揚げ(大豆県内)、うずら卵(県内)、青しそ入りアジフライ(青しそ県内)、ミニゼリー(県内)	献立には県内産で使用できる旬の野菜を取り入れ、主な原材料(調味料を除く)は愛知県産を使用できるようにした。地元農家、市内授産施設、シルバー人材センターに協力をお願いしている。毎月19日の食育の日には、愛知県産の農産物を使用した和食献立を実施している。	食べて味わおう北名古屋の日	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19日(水)	愛知の米粉入りパン、キャベツ入りメンチカツ、ズッキーニ入りミネストローネ、フルーツゼリーミックス	米粉パン(県内)、キャベツ入りメンチカツ(県内)、パセリ(県内)、玉ねぎ(県内)、トマトゼリー(県内)、ズッキーニ(長久手市)	長久手市産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、こ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、他の野菜や加工食品についても、県内の食材を使用する。	実りの秋のランチ	11月13日(水)	郷土料理に親しむ日	1月23日(水)
	16	東郷町	6	3		6月19日(水)	たけのごはん、はんぺんの生姜焼、小松菜のゆかりあえ、蒲郡みかんゼリー	たまねぎ(県内)、豚肉(県内)、油揚げ(県内)、小松菜(東郷町)	小松菜のゆかりあえに使用する小松菜は、東郷町内で有機栽培されたものを使用。たけのご飯は、愛知県で育てた豚肉や大豆で作った油揚げをいれた。6月：町内産トマトを給食で使用予定。11月：町内産柿を給食で使用予定。3月：町内の赤米を使用し、古代米赤飯を実施予定	秋の愛知を食べる学校給食の日	10月18日(金)	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)	ごはん、鉄火みそ、青じそ入りあじフライ、キャベツのあえもの、抹茶デザート	豚肉(県内)、にんじん(県内)、青じそ(県内)、キャベツ(県内)、抹茶(県内)	県内産の食材や郷土料理を組み合わせた献立にした。豊山町産の野菜の納入については、広報等を通じて町内の生産者に呼びかけ、問い合わせをしている。毎月19日付近に食育の日として県内産の食材を意識した献立作成をしている。	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27日(月)
	18	大口町	3	1		6月20日(木)	あかもくの炊き込みごはん、にぎすフライ、たまごどうふ、大口産小松菜の変わり漬け、西尾抹茶の水まんじゅう	米(県内)、あかもく(県内)、油揚げ(県内)、大根葉(県内)、にぎす(県内)、小松菜(大口町)、キャベツ(県内)、西尾抹茶の水まんじゅう(県内)	特定非営利活動法人MODSとの連携により、小松菜を使用している。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する。	味わおう！愛知の秋の味覚	11月19日(火)	味わおう！愛知の郷土料理	1月24日(金)
	19	扶桑町	4	2		6月19日(水)	ごはん、厚焼き卵、肉ごぼう、とうがん汁	米(県内)、ごぼう(扶桑町)、にんじん(扶桑町)、しょうゆ(扶桑町)、とうがん(県内)、ねぎ(県内)	旬を迎える愛知県産のとうがんを献立に取り入れた。扶桑町の特産物である守口大根の裏作として収穫されるごぼうを農協より仕入れ、郷土料理である「肉ごぼう」に使用予定。町内の小中学生や保護者等から応募された献立の入賞作品10献立を毎月提供する予定。地元で収穫される大根や、にんじん、こまつな等を使用して提供予定。	愛知の旬を楽しむ学校給食の日	11月20日(水)	ふるさとのよさを味わう学校給食週間	1月27日(月)

令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつきます	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、牛乳、あじそフライ、キャベツの和え物、トマトとたまごのふんわり汁、冷凍みかん	米(県内)、大根葉(県内)、しそ(県内)、キャベツ(愛西市)、トマト(県内)、みつば(愛西市)、冷凍みかん(県内)	JAあいち海部との話し合いの場を設定し、給食で使用可能な野菜の掲示を受け、献立に反映させている。その他の農産物も物資選定時に産地明記させ、愛知県産を使用するようにしている。毎月の「食育給食の日(19日前後)」に地元JAから野菜を購入して使用する予定。	海部を食べる学校給食の日	10月18日(金)	津島を食べる学校給食の日	1月24日(金)
	21	愛西市	12	6		6月17日(月)～21日(金)	ごはん、揚げまぐろと彩り野菜の土佐酢、切り干し大根と大葉のサラダ、鶏団子と三つ葉のすまし汁	米(県内)、茄子(県内)、切り干し大根(県内)、大葉(県内)、豆腐(県内)、三つ葉(愛西市)	毎月、食育の日を中心に、JAあいち海部より愛西市の野菜を納入している。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提供している。市の広報に地場産物を使用したレシピを掲載。食育だよりに地場産物の紹介と簡単レシピを掲載。	楽しもう、食欲の秋	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)	ごはん、弥富なすの肉みそいため、みつばのお吸い物、西尾抹茶蒸しパン	米(海部地区)、なす(弥富市)、玉ねぎ(弥富市)、豆みそ(海部地区産大豆)、根みつば(弥富市)、抹茶(西尾市)	なすは児童生徒が苦手にしがちな野菜であるが、みそ味で炒めることにより食べやすくなるよう工夫した。また地元JAや地元企業等と連携し、地元の野菜を計画的に給食に取り入れるようにしている。毎月、弥富市や愛知県産の旬の野菜などを取り入れた献立を実施している。また、地元の旬を味わう和食給食の日を設定し、児童生徒に啓発を行っている。	弥富の旬を味わう和食給食の日	11月22日(金)	全国学校給食週間給食	1月27日(月)～31日(金)
	23	あま市	12	5		6月19日(水)	ごはん、れんこんハンバーグのあんかけ、十六ささげのごま和え、愛知のみそ汁、愛知のみかんゼリー	米(海部地区)、れんこん(海部地区)、十六ささげ(県内)、キャベツ(県内)、豆腐(県内)、油揚げ(県内)、小松菜(県内)、みそ(県内)、みかんゼリー(県内)	使用する食材ができるかぎり愛知県産になるように業者と調整している。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。	ふる里のめぐみを味わう学校給食の日	11月19日(火)	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19日(水)	ごはん、鶏肉の赤しそソースかけ、ごまあえ、愛知いっばい味噌汁、蒲郡みかんゼリー	米(JA海部東管内)、鶏肉(県内)、たまねぎ(大治町)、にんじん(大治町)、赤しそ(大治町)、みつば(県内)、豆腐(大豆:県内)、油揚げ(大豆:県内)、ゼリー(みかん果汁:蒲郡市)	県内、町内の農畜産物とともに、県内産食材を使用した加工品を活用して、愛知県産の農畜産物の使用割合が増加するようにした。町内の生産者組織「大治町地産地消学校給食会」が栽培した野菜を、他の野菜と一緒に八百屋から納品してもらっている。委員会による生産者の圃場見学。月に4回程度、町内産野菜を給食に使用。	大治町の旬を味わう学校給食の日	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19日(水)	夏野菜カレーライス、手作りアメリカンドッグ、福神和え、みかんゼリー	米(県内)、玉ねぎ(県内)、なす(県内)、豚肉(県内)、きゅうり(県内)、みかんゼリー(県内)	子どもたちの苦手な地元産野菜を細かく切ったり、カレー味で味付けをして進んで食べられるようにした。町内での野菜生産者との連携。JAを通じた地元野菜の購入。JAあいち海部が発行する海部地域の野菜出荷カレンダーに従い、地元でとれた野菜を給食に積極的に活用。	知ろう 食べよう 郷土の食	11月19日(火)	知ろう 食べよう 郷土の味	1月20日(月)～24日(金)
26	飛島村	1	1		6月19日(水)	ゆかりごはん、れんこんサンドフライ、かきたま汁、みつばのあえもの、トマトのゼリーポンチ	米(飛島村・弥富市)、トマ(飛島村)、みつば(飛島村)、卵(飛島村)、ねぎ(飛島村)、豆腐(大府市)、鶏肉(設楽町)、キャベツ(豊橋市)、れんこん(県内)	JAあいち海部が地元生産農家と連携しているため、地場農産物を計画的に活用することができる。毎月「食育献立の日」を、旬の野菜や地元の農畜産物を使う献立や愛知県や海部地区、飛島村の郷土料理を取り入れた献立にしている。	愛知の地場産物を知り、秋の恵みを味わう	11月19日(火)	学校給食を通して、郷土の味を知ろう	1月24日(金)～30日(木)	

令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつかます	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17日(月)	ごはん、愛知の蓮根ハンバーグ、梅肉和え、玉ねぎとじゃが芋の味噌汁	蓮根(県内)、青しそ粉(県内)、米粉(県内)、みかん(県内)、八丁みそ(県内)、玉ねぎ(知多地区)、じゃがいも(知多地区)、なす(知多地区)、トマト(知多地区)、かりもり(知多地区)、米(半田市)、酒粕(半田市)、卵(半田市)	醸造業の盛んな半田市の特徴(酢、酒、しょうゆ、みそ、酒粕)を取り入れた献立を実施。地元業者や農協より地元の食材を購入。毎月19日を「食育の日」として半田市産の食材を使用した献立を実施。	愛知の旬を食べる学校給食	11月	学校給食週間	1月20日(月)～24日(金)	
					6月18日(火)	ごはん、愛知の青しそ入りあじフライ、野菜炒め、肉豆腐							
					6月19日(水)	ごはん、かもすだれチキン、酢の物、ごんの卵のかき玉汁							
					6月20日(木)	米粉入りパン、なすとトマトのスパゲティ、コーンサラダ、冷凍みかん							
					6月21日(金)	ごはん、鯖の八丁味噌煮、かりもりとひじきの和え物、豚肉と大根の煮物							
	28	常滑市	9	4	6月19日(水)	愛知の大根葉ごはん、知多半島産ふきとたけのこのみそ汁、のりのりからあげ、小松菜のおひたし	米(知多半島)、だいこん葉(県内)、ふき(知多半島)、玉ねぎ(県内)、油揚げ(県内)、小松菜(知多市)、きざみのり(常滑市)	常滑市鬼崎で獲れたきざみ海苔を提供。	とこめちゃんと郷土を味わおう!～愛知を食べる学校給食の日～	10月18日(金)	とこめちゃんと郷土を味わおう!～愛知を食べる学校給食の日～	1月24日(金)～30日(木)	
	29	東海市	12	6	6月19日(水)	ロウカット玄米、じゃがいもと玉ねぎのみそ汁、あじフライ、かりもりとひじきの甘酢和え	小松菜(知多市)、じゃがいも(知多市)、かりもり(東海市)、玉ねぎ(知多半島)	JAや地元給食品組合に依頼して、知多半島産や愛知県産の食材を取り入れる。毎月もぐもぐ食育デーを設定。給食献立メモ。ポスター掲示。	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27日(月)～31日(金)	
	30	大府市	9	4	6月19日(水)	ごはん、豚肉のしょうが焼き、新じゃがサラダ、夏野菜のみそ汁、いちじくゼリー	米(県内)、豚肉(県内)、玉ねぎ(県内)、じゃがいも(県内)、きゅうり(県内)、なす(県内)、人参(県内)、ねぎ(県内)、愛知県産大豆油揚げ(県内)、いちじく(ゼリー果肉)(県内)	農産物・水産物の生産地である地元(知多半島)のよさを児童生徒に伝えるため、両者を活用した献立を工夫した。自校方式の利点を生かし、平素から素材のよさを生かした手作りの献立を多く実施している。毎月愛知県産の野菜を使用。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。	愛知の味覚を味わう学校給食の日	10月18日(金)	故郷の産物と料理を親しむ5日間	1月24日(金)～30日(木)	
	31	知多市	10	5	6月17日(月)	ごはん、鯖の銀紙焼き、肉じゃが、ふきの佃煮	小松菜(知多市)、お米粉のタルトの米粉(知多市)、ふき(知多半島)、米粉パンの米粉(知多半島)、みかん(知多半島)、卵(知多半島)、米(知多半島)、青じそ(県内)、切り干し大根(県内)、豚肉(年会)	小松菜はJAあいち知多の協力により知多市内の生産者より年間通して購入できる。	地元の旬を味わう学校給食週間	11月18日(月)～22日(金)	知多市学校給食週間	1月27日(月)～31日(金)	
6月18日(火)					米粉パン、ハンバーグのケチャップソースかけ、枝豆入りクリームスープ、フルーツのゼリーあえ								
6月19日(水)					たけのご飯の具、野菜はんぺんのお好みソースかけ、冬瓜汁、お米のタルト								
6月20日(木)					玄米ごはん、さんまのみりん焼き、すき焼き風煮、冷凍みかん								
6月21日(金)					ごはん、青じそ入りアジフライ、親子煮、はりはり漬								
	32	阿久比町	4	1	6月19日(水)	ごはん、夏野菜のみそ汁、鶏肉の照り焼き、切り干し大根のごま酢和え、みかんプチゼリー	切り干しだいこん(県内)、みかんプチゼリー(県内)、米(知多半島)、玉ねぎ(知多半島)、なす(知多半島)	地元青果店、あいち知多農協、阿久比農協と連携し、知多半島や県内の食材、また、旬の食材をできるだけ多く取り入れた。児童生徒への地元の産物、生産者等の紹介する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)20日(水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月27日(月)～31日(金)	
6月20日(木)					ナン、愛知の牛ひき肉入りカレー、あじフライ、アスパラサラダ	ナン(県内)、牛肉(県内)、大豆(県内)玉ねぎ(知多半島)、じゃが芋(知多半島)、キャベツ(知多半島)							

令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつきます	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	33	東浦町	7	3		6月19日(水)	ごはん、いわしの八丁みそ煮、かりもりのごま酢あえ、東浦町産玄米の団子汁	米(県内)、豆みそ(県内)、玉ねぎ(東浦町)、玄米団子(東浦町)、かりもり(県内)、小松菜(県内)、にんじん(県内)、キャベツ(県内)、だいこん(県内)、ねぎ(県内)、こいくちしょうゆ(武豊町)	地元青果店、JA、愛知県学校給食会と連携し、県内産の食材を多く取り入れ、郷土色のある献立とした。学校給食週間中に、児童生徒の考えた献立の一部を給食で実施する予定。	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)～30日(木)
	34	南知多町	6	5		6月19日(水)	ごはん、玄米団子汁、愛知の五目厚焼卵、しらす干しと若布の酢の物、抹茶プリン	米(県内)、玄米団子(半田市)、れんこん(愛西市)、玉葱(知多半島)、じゃがいも(県内)、しらす干し(南知多町)、若布(南知多町産)、抹茶プリン(西尾市)	南知多町の特産品であるしらす干しや若布を、地元業者を通じて使用できる。肉や野菜等も地元業者やJA、地元生産者を通じて積極的に使用している。毎月19日を「南知多のお魚の日」として、南知多町産の魚介類や海産物を使用した料理を提供し、啓発している。	秋の味覚を味わう学校給食の日	10月18日(金)	南知多町学校給食週間	1月27日(月)～31日(金)
	35	美浜町	6	2		6月19日(水)	ごはん、キャベツ入りメンチカツのたれかけ、蒟と油揚げの和え物、若布のすまし汁	米(県内)、キャベツ入りメンチカツ(県内)、蒟(知多半島)、油揚げ(美浜町)、若布(南知多町)、小松菜(知多市)	地元農家の協力を得て給食に使用している。旬の物を取材し、ポスター等で児童生徒に知らせている(例、のり、卵)。毎月19日を食育の日として、郷土料理を取り入れている。	美浜を味わう学校給食の日	10月16日(水)	地元を受け継がれた産物を味わおう	1月24日(金)～30日(木)
	36	武豊町	4	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)	ごはん、豚肉とチンゲン菜のスープ、愛知のしそ入り春巻き、中華和え 米粉パン、コーンクリームスープ・アスパラサラダ、メロン 麦ごはん、肉じゃが、たけとよ納豆、わかめときゅうりの酢の物 ごはん、さわにわん、愛知の五目厚焼卵、ひじきの炒め煮 ごはん、なす入り麻婆豆腐、揚げしゅうまい、もやしのナムル	みそ(武豊町)、しょうゆ(武豊町)、玉ねぎ(武豊町)、きゅうり(武豊町)、大豆(武豊町)、米(知多地区)、小松菜(知多地区)、チンゲン菜(知多地区)、米粉パン(県内)、豚肉(県内)、油揚げ(県内)、うずら卵(県内)、じゃがいも(県内)・ねぎ(県内)、キャベツ(県内)、大根(県内)、れんこん(県内)、なす(県内)、とうがん(県内)	JA武豊と連携して町内産農産物の活用を推進している。特に大豆は1年間の給食での使用量を確保し、料理に応じて水煮、納豆、豆腐などに加工して使用している。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。	秋の味覚を味わう学校給食週間	11月18日(月)～22日(金)	地元の食材や郷土料理を知る学校給食週間	1月20日(月)～24日(金)
西三河	37	岡崎市	47	20		6月19日(水)	ごはん、野菜スープ、好き嫌いゼロ！モグモグモリモリ岡ベジたっぷりドライカレー、コールスローサラダ	米(岡崎市)牛乳(県内)、キャベツ(県内)、チンゲンサイ(県内)、にんじん(県内)、玉ねぎ(県内)	岡崎市保健所健康増進課と連携し、市内小中学校を対象に「学校給食メニューコンクール」を実施。「好き嫌いゼロ！モグモグモリモリ岡ベジたっぷりドライカレー」は最優秀賞の中学生の献立である。5月に岡崎市産の甜茶を「じゃこてん茶ご飯の具」に使用する。	秋を味わう学校給食の日	11月19日(火)	給食メニューコンクールを味わう学校給食の日	1月21日(火)～31日(金)
	38	碧南市	7	5		6月19日(水)	ごはん、愛知のみそ汁、ニギスのフライ、鶏めしの具、蒲郡みかんプチゼリー	米(碧南市)、冬瓜(県内)、なす(県内)、豆腐(愛知産大豆使用)、みつば(県内)、八丁味噌(県内)、ニギス(県内)、鶏肉(県内)	愛知特有の「八丁味噌」と食材を使用した「味噌汁」を実施予定。愛知県の郷土料理である「鶏めし」を実施予定。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日(火)	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)	いもかわうどん、あじフライ、きゅうりこんぶ、みそかりだいち	鶏肉(県内)、みそかり大豆(大豆:刈谷市)、にんじん(県内)、たまねぎ(県内)、ねぎ(県内)、きゅうり(県内)	刈谷市の名物「いもかわうどん」をメインに、地元でとれた大豆を業者に加工してもらい、食感の「カリッ」と刈谷の「かり」の語呂合わせで地元食材に親近感を持ってもらう。	地元の食材を食べよう週間	11月18日(月)～22日(金)	全国学校給食週間	1月24日(金)～30日(木)
	40	豊田市	75	28		6月18日(火) 6月19日(水)	ごはん、あゆの一夜干し揚げ、とよたチャンプルー、とよたのみそ汁	米(豊田市)、あゆ(豊田市)、生揚げ(豊田市)、しいたけ(豊田市)、じゃがいも(豊田市)、にんじん(県内)、たまねぎ(県内)、鶏卵(豊田市、愛知県)、豚肉(県内)	豊田市産・愛知県産の食材を使用した献立。米は豊田市産「大地の風」、あゆは矢作川漁協組合で養殖された「あゆ」を使用。豊田市教育委員会保健給食課と農政課等で豊田市内の農水産物を給食に取り入れられるようにしている。豊田市産の果物を使ったゼリーや豊田市産の小麦・米粉を使ったパンを提供する。	豊田ブランドの日	11月中	豊田ブランドの日	1月24日(金)～30日(木)

令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつきます	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	41	安城市	21	8		6月19日(水) 20日(木)	ごはん、安城野菜たっぷりどんぶり、あじフライ、ごまきゅうり、いちじくタルト	チンゲンサイ(安城市)、キャベツ(安城市)、たまねぎ(安城市)、きゅうり(安城市)、いちじく(安城市)	タルトに使用するいちじくはJA経由で安城市のものを使用している。 リーフレットの配布も行っている。	愛知・安城の農産物・特産物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)
	42	西尾市	25	9	1	6月19日(水)	ごはん、アスパラガス入りメンチカツ、きゅうりの海苔酢あえ、アカモクつみれのみそ汁、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、牛乳(県内)、アスパラガス(県内)、鶏肉(県内)、豆みそ(県内)、アカモク(県内)、きゅうり(西尾市)、玉ねぎ(県内)、小松菜(県内)、れんこん(県内)、みかん(県内)	県内産の野菜や畜産物、海産物などを使った献立を実施する。特に、アスパラガス入りメンチカツに使われているアスパラガスは、隣接する蒲郡市の特産物であるみかんの温室栽培用の施設を転用し、栽培を始めたものである。アスパラガスの茎をメンチカツに入れることで食物繊維をとることができる。 4月19日の「よいきゅうりの日」にちなみ、西三河冬春きゅうり部会より、単独校に市内で生産されているブランドきゅうり「三河みどり」の寄贈があった。生産者とのふれあい給食を1校で行い、市内ではきゅうりを使った給食を実施した。	食べるぞ秋！季節を感じる給食の日	11月19日(火)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月24日(金)
	43	知立市	7	3		6月19日(水)	ごはん、地元豆腐の白だし汁、知立大豆と豚肉の揚げ煮、ミニトマト、愛知のピーチゼリー	米(県内)、豆腐(知立市)、三つ葉(県内)、干し椎茸(知立市)、豚肉(県内)、蒸し大豆(知立市)、ミニトマト(県内)、ミニピーチゼリー(桃(県内))	知立市産の大豆(JAあいち中央の契約農家で栽培)を豆腐に加工し、毎年6月の食育の日に使用している。今年度から、知立市産の大豆を地元企業が蒸し大豆に加工したのもも通年で使用できることになった。	地元の味を楽しむスペシャル週間	11月11日(月)～ 15日(金)	給食の歴史を味わう学校給食週間	1月24日(金)～ 30日(木)
	44	高浜市(高浜小)	1			6月19日(水)	とりめし、れんこんハンバーグのあんかけ、夏野菜のサラダ、とうがんスープ、冷凍みかん	米(碧南市・高浜市)、油揚げ(県内)、蓮根(愛西市)、ミニトマト(碧南市)、きゅうり(碧南市)、冬瓜(県内)、ねぎ(県内)、生揚げ(高浜市)、みかん(蒲郡市)	青果組合に相談し、地場産物と旬の食材を取り入れた。日頃から地場産物を優先し、旬の食材を生かした献立を作成し、給食の提供をしている。	地場産物で旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	高浜のとりめしを味わう学校給食の日	1月24日(金)
		高浜市(吉浜小)	1			6月19日(水)	とりめし、愛知の五目厚焼き卵、かりもりのごま醤油和え、たまねぎとあおさのすまし汁、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、鶏肉(県内)、愛知の五目厚焼き卵(県内)、かりもり(県内)、たまねぎ(碧南市)、あおさのり(県内)、みつば(県内)、蒲郡みかんゼリー(県内)	高浜市の郷土料理「とりめし」を主食とし、それぞれのおかずには、旬の食材や愛知県産の食材を積極的に使用する。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、県内産の食材を優先的に使用する。	地産地消で旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	高浜のとりめしを味わう学校給食の日	1月24日(金)
		高浜市(高取小)	1			6月19日(水)	切干だいこん入りとりめし、湯葉入り磯野香汁、キャベツ入りミンチカツ、キャベツととうもろこしの青じそサラダ、西尾市産抹茶入りわらび餅	鶏肉(県内)、油揚げ(県内)、豆腐(県内)玉ねぎ(三河)、大葉(豊橋)、にんじん(三河)、切干し大根(刈谷)、ゆば(県内)、抹茶(西尾)、あおさ(三河湾)、みつば(三河)	切干し大根や大葉等食べやすいように工夫する。八百屋さんに早めにお願ひし、地域の野菜を確保してもらうよう依頼する。	地産地消で旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	高浜のとりめしを味わう学校給食の日	1月24日(金)
		高浜市(港小)	1			6月19日(水)	とりめし、きしめん汁、愛知の五目厚焼き卵、にんじんのごまみそあえ、蒲郡みかんゼリー	鶏肉(県内)、油揚げ(愛知県産大豆)、にんじん(碧南市)、玉ねぎ(碧南市)、切干大根(西三河)、卵(県内)、蓮根(県内)、小松菜(県内)、椎茸(県内)、青じそ(県内)、みかん果汁(蒲郡市)	高浜市の郷土料理である「とりめし」を主食に、一食で愛知県産食材を豊富に使い、「愛知を食べる学校給食の日」にふさわしい献立とした。料理名にも愛知県産食材の名や産地名を入れ、地産地消の献立であることが伝わるよう工夫した。近隣地域で収穫される旬の食材を多用し、給食だより等を通じてその食材を紹介していく。	地産地消で旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	高浜のとりめしを味わう学校給食の日	1月24日(金)
		高浜市(翼小)	1			6月19日(水)	とりめし、きしめん汁、愛知の五目厚焼き卵、にんじんのごまみそあえ、蒲郡みかんゼリー	鶏肉(県内)、油揚げ(愛知県産大豆)、にんじん(碧南市)、玉ねぎ(碧南市)、切干大根(西三河)、卵(県内)、蓮根(県内)、小松菜(県内)、椎茸(県内)、青じそ(県内)、みかん果汁(蒲郡市)	高浜市の郷土料理である「とりめし」を主食に、一食で愛知県産食材を豊富に使い、「愛知を食べる学校給食の日」にふさわしい献立とした。料理名にも愛知県産食材の名や産地名を入れ、地産地消の献立であることが伝わるよう工夫した。近隣地域で収穫される旬の食材を多用し、給食だより等を通じてその食材を紹介していく。	地産地消で旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	高浜のとりめしを味わう学校給食の日	1月24日(金)



令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつかます	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	44	高浜市 (高浜中)		1		6月19日 (水)	とりめし、玉麩のすまし汁、愛知の五目厚焼き卵、カリモリと春雨の玉葱ドレッシングサラダ、西尾抹茶プリン	鶏卵(県内)、蓮根(県内)、人参(県内)、小松菜(県内)、しいたけ(県内)、青しそ(県内)、カリモリ(県内)、抹茶(県内)、三つ葉(県内)、油揚げ(県内)	地元の郷土料理であるとりめしを主食とし、全ての料理に愛知県産の食材を使用する。給食委員会による毎日の給食放送で愛知県の食材や食文化について伝える。	地産地消で旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	高浜のとりめしを味わう学校給食の日	1月24日(金)
		高浜市 (南中)		1		6月19日 (水)	とりめし、玉麩のすまし汁、愛知の五目厚焼き卵、カリモリと春雨の玉葱ドレッシングサラダ、西尾抹茶プリン	鶏卵(県内)、蓮根(県内)、人参(県内)、小松菜(県内)、しいたけ(県内)、青しそ(県内)、カリモリ(県内)、抹茶(県内)、三つ葉(県内)、油揚げ(県内)	地元の郷土料理であるとりめしを主食とし、全ての料理に愛知県産の食材を使用する。給食委員会による毎日の給食放送で愛知県の食材や食文化について伝える。	地産地消で旬を味わう学校給食の日	11月19日(火)	高浜のとりめしを味わう学校給食の日	1月24日(金)
	45	みよし市	8	4		6月19日 (水)	米粉パン、かぼちゃのポタージュ、フレンチサラダ、れんこんハンバーグのトマトソースかけ、蒲郡みかんゼリー	米粉(みよし市)、れんこん(県内)、みかん果汁(蒲郡市)、たまねぎ(県内)	その時期に収穫される県内産のものを使用している。愛知県給食会における県内産食材を使用している開発物資を使用する。みよし市産で使用できる食材は優先的に使用する。それについては、学校へ放送資料や啓発資料を配布する。	愛知の旬を味わう学校給食週間	11月19日(火)	愛知の郷土料理に親しむ学校給食週間	1月24日(金)
	46	幸田町	6	3		6月19日 (水)	ごはん、いわしのつみれ汁、揚げなすの肉みそかけ、たくあん和え、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、豆腐(幸田町)、やまびこ豚(幸田町)、とげなし美茄子(幸田町)、蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)、いわしのつみれ(県内)キャベツ(県内)、ねぎ(県内)	今年度は、幸田町産のなすと豚肉を使った揚げなすの肉みそかけを献立とした。また、愛知県で獲れるいわしを使ったつみれ汁を提供する。町内の多くの小学校では、幸田町の特産物のなす栽培に取り組んでいる。今年度もそのなすを7月と9月の給食に使用する予定です。また、町内産のなしを9月、筆柿を10月、みかんを12～1月にかけて使用する予定。	幸田を味わう学校給食の日	10月16日(水)～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18日(火) 19日(水) 20日(木) 21日(金)	米粉パン(小麦入り)、キャベツミンチカツ、豊橋やさいたっぷりラタトゥイユ、一口蒲郡みかんゼリー	米粉パン(小麦入り)(県内)、キャベツミンチカツ(県内)、かぼちゃ(県内)、たまねぎ(県内)、イタリアントマト(豊橋市)、青じそ(豊橋市)、なす(豊橋市)、一口蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)	豊橋市では、年3回地場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、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「調理場だより」などを学校に配布し、放送内容、掲示などで周知する。	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)
	48	豊川市	26	10		6月19日 (水)	ごはん、豊川のトマト入りたまごスープ、いかねぎ焼き、香りさわやかカラフルそぼろ丼	米(豊川産)、青じそ(豊川産)、小松菜(県内)、にんじん(県内)、たまねぎ(県内)、トマト(豊川産)、冷凍トマト(県内)蒲郡みかんゼリー(県内)冷凍とうふの大豆(愛知県産)、鶏卵(県内)	「香りさわやかカラフルそぼろ丼」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。豊川産〇〇の日のイベント献立として、JAひまわりより豊川産の青じそ、トマトを購入。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。) 「豊川産青じその日」のイベント給食における生産農家との会食(国府小)	愛知を食べる学校給食の日	11月19日(火)	全国学校給食週間	1月24日(金)
	49	蒲郡市	13	7		6月18日(火) 19日(水)	ごはん、にぎすの団子汁、たべたくんのメンチカツ、じゃがいもの含め煮、ミニ蒲郡みかんゼリー	米(設楽町)、にぎす団子(蒲郡市、西浦、形原漁港水揚げ)、チンゲンサイ、にんじん、豚肉(県内)、葉ねぎ(蒲郡市)、たべたくんのメンチカツ[グリーンアスパラガス](蒲郡市)、ミニ蒲郡みかんゼリー{蒲郡みかん}(蒲郡市)	にぎすの団子汁:蒲郡市内の漁港で水揚げされたにぎすの団子、蒲郡市産の水耕栽培の葉ねぎ、県内産のチンゲンサイ、にんじんを使用。たべたくんのメンチカツ:蒲郡市産のグリーンアスパラガスを使用した、カレー風味のメンチカツ。じゃがいもの含め煮:県内産の豚肉を使用。ミニ蒲郡みかんゼリー:蒲郡産のみかん果汁を使用したゼリー。毎月、蒲郡産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、たより等でも学校に知らせている。	蒲郡の日給食	11月	蒲郡の日給食	1月
50	田原市	18	5		6月19日 (水)	まぜごはん、青のりのみそ汁、ささみ梅しそフライ、蒲郡みかんゼリー	米(田原産)、豆腐(県内)、油揚げ(県内)、青のり(田原産)、梅(県内)、青しそ(県内)	愛知県の郷土料理である「かきまわし」にちなんだ「まぜごはん」と三河湾でとれた青のりを使ったみそ汁、県内産の梅と青しそを使用したささみ梅しそフライを実施。豆腐類は業者に県内産大豆を使って作るよう依頼している。年間を通して田原産コシヒカリを使用している。また、地元の生産者団体「にんじんの会」と連携し、旬の田原産野菜を使用している。	愛知を食べる学校給食の日	12月19日(木)	田原を食べる学校給食の日	学校給食期間中	



令和元年度 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) ※すべての献立に牛乳がつきます	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18日(火)～20日(木)	ごはん、じゃがいもと鶏肉の揚げ煮、みそ汁	米(県内)、鶏肉(県内)、大豆(県内)、じゃがいも(新城市)、にんじん(県内)、さやいんげん(新城市)、たまねぎ(新城市)、大根(新城市)、小松菜(県内)、葉ねぎ(新城市)	市内でとれる旬の食材を意識し、献立を作成している。地元農協や業者から野菜を購入することで、市内でとれる野菜を多く取り入れた献立が実施できる。献立作成時に市内の旬の食材を取り入れることで、年間を通して地産地消に取り組む予定。	新城の秋を味わう給食	11月19日(火)	新城の味に親しむ給食	1月24日(金)～30日(木)	
		設楽町(田口共同調理場)	1	1		6月20日(木)	麦ごはん、みそ汁、にじますのゆかり揚げ、こんにゃくのきんぴら	米(設楽町)、にじます(設楽町)、こんにゃく(設楽町)	地元に愛知県淡水養殖漁業共同組合があり、給食で使いやすいような規格を納品してもらっている。魚が苦手な生徒も食べられるよう、揚げて魚臭さを和らげ、あんかけで食べやすくしている。	設楽町の秋を味わう学校給食の日	10月17日(木)	学校給食の歴史を体験しよう	1月24日(金)	
		設楽町(清嶺小)	1			6月18日(火)	お茶の葉まぜごはん、清嶺小の玉ねぎ入りペーコンスープ、愛知のれんこん・青じそ入りサーモンバーグ、ひじきとアスパラサラダ	米(設楽町)、茶葉(設楽町清崎)、たまねぎ(設楽町清崎)、れんこん(県内)、青じそ(県内)、だいこん(県内)、トマト(県内)	児童が摘んだ茶葉を主食とした。農園で栽培した玉ねぎを使っているのも特徴。副菜は、日本一のシェアを誇る愛知県の農林水産物を生かした献立。奥三河の郷土料理である五平餅や、東三河の郷土料理である八杯汁を給食の献立に取り入れる予定。	おいしい秋をいただきちゃおう給食	10月15日(火)	いつもおいしい給食ありがとう会	1月24日(金)	
		設楽町(田峯小)	1			6月21日(金)	峯っ子カレーライス、愛知県産キャベツ入り揚げぎょうざ、田峯の緑茶いろいろ	米(設楽町)、えんどう、(設楽町)、玉ねぎ(設楽町)、じゃがいも(設楽町)、トマト(設楽町)、緑茶(設楽町)*児童のつんだ緑茶	設楽町産の野菜を中心にした子どもの大好きなカレーライスとし、田峯の直売所に野菜を依頼する。	愛知を食べる学校給食の日:田峯の秋をおいしくいただく	10月29日(火)	愛知を食べる学校給食の日:田峯の冬をおいしくいただく	1月28日(火)	
		設楽町(名倉小)	1			6月18日(火)	ごはん、具だくさんみそ汁、油揚げの肉詰め、キャベツのしそ昆布あえ	米(設楽町)、豆腐(名倉)、油揚げ(名倉)、キャベツ(設楽町)、ねぎ(設楽町)、しそ(県内)、うずら卵(県内)	アグリステーション(地元の道の駅)で購入。定期的にアグリステーション(道の駅)で食材を購入し、使用する。	名倉の秋を味わう日	10月24日(木)	郷土料理を味わう日	1月28日(金)	
		設楽町(津具共同調理場)	1	1		6月19日(水)	きんぴらごはん、にじますのゆかり揚げ、津具のトマトのサラダ、トマトのかきたま汁	米(設楽町)、にんじん(県内)、こんにゃく(津具)、にじます(設楽町)、ミニトマト(津具)、キャベツ(県内)、きゅうり(県内)、トマト(県内)	米は、設楽町教育委員会を通じてJA愛知東より購入。にじますは愛知県淡水漁業協同組合より購入。ミニトマトはJA愛知東より購入	愛知の秋を味わう学校給食の日	10月15日(火)	愛知県の郷土料理を味わう学校給食の日	1月24日(金)	
		53	東栄町	1	1		6月19日(水)	ごはん、三河赤鶏の味噌カツ、キャベツときゅうりのゆかり和え、きしめん汁	米(県内)、三河赤鶏(県内)、赤みそ(県内)、キャベツ(県内)、きゅうり(県内)、葉ねぎ(県内)	野菜は、東栄町内の農協から購入している。東栄町産や県内産の野菜を積極的に納品していただくようお願いしている。	東栄の秋の味覚を味わおう!	11月1日(金)	東栄の郷土料理を味わおう!	1月24日(金)
		54	豊根村	1	1		6月18日(火)	豊根米ごはん、東栄チキンささみとしめじの金山寺みそ焼き、甘酢キャベツ、ほうれん草としいたけのすまし汁、ヨーグルトのブルーベリーソースがけ	米(豊根村)、金山寺みそ(豊根村)、キャベツ(豊根村)、しいたけ(豊根村)、ブルーベリージャム(豊根村)、鶏ささ身(東栄町)、しめじ(設楽町)、きゅうり(県内)、にんじん(県内)、ほうれん草(県内)	豊根村で収穫できる旬の食材を中心に、近隣市町の食材を積極的に取り入れた。毎月、豊根米として地元農家が栽培している「ミネハルカ」を取り入れている。また、野菜や加工品なども地元農家やJA愛知東、その関連会社から直接納品していただいている。豊根村の郷土料理や行事食調べを通した学校給食へのリクエスト給食の実施。	豊根村の秋を味わう学校給食の日	11月5日(火)	保存食として活用されてきた豊根村の食材を生かした郷土料理を味わう学校給食の日	1月28日(火)