

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(特別支援学校)

No.	学校名	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
1	名古屋盲学校	6月19日 (水)	かきまわし、いわし八丁味噌煮、キャベツの煮浸し、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、にんじん(県内)、キャベツ(県内)、みそ(県内)、みかん(蒲郡市)	愛知県の食材をたくさん使用した郷土料理であるかきまわしを取り入れた献立。地元の食材やかきまわしについて紹介する。業者に産地を指定して納品してもらう。	秋を味わう学校給食の日	10月16日(水)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日	1月28日 (火)
2	岡崎盲学校	6月19日 (水)	ごはん、キャベツ入りメンチカツ、粉ふさいも、切干し大根のみそ汁、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、キャベツ(県内)、切干し大根(県内)、みかんゼリー(蒲郡)	県内産の食材を使用して、愛知県でできる野菜に意識して、生産量などを知る機会とする。幼児児童生徒が栽培して育てた食材を調理して食べる取組。	秋の食材に関心を持つ日	10月18日(金)	給食感謝の日	1月20日 (月)
3	名古屋聾学校	6月21日 (金)	ごはん、愛知しそ入りとり春巻き、キャベツ卵ソテー、県産れんこんとあかもく入りつみれ汁、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、しそ(県内)、キャベツ(県内)、卵(県内)、にんじん(県内)、あかもく(県内)、れんこん(県内)、ほうれん草(県内)、ねぎ(県内)	給食会の物資の活用や、納品業者になるべく愛知県産の品物の納品を依頼している。毎月1回「愛知を食べる学校給食の日」を献立に取り入れている。	愛知を食べる学校給食の日	11月22日(金)	愛知を食べる学校給食の日	1月28日 (火)
4	千種聾学校	6月18日 (火)	あおじそじゃご飯、三河赤鶏のチキンカツ、千草和え、きしめん汁、冷凍みかん	米(県内)、あおじそ(県内)、にんじん(県内)、ほうれん草(県内)、キャベツ(県内)、チンゲンサイ(県内)、みつば(県内)、みかん(県内)、しらす干し(県内)、三河赤鶏(県内)、油揚げ(県内)、きしめん(県内)	愛知県で多く作られている食材を使用し、幼児・児童が食べやすい和食の献立にした。毎月19日前後に愛知を食べる日とし、愛知県産食材を使用した和食や郷土食の献立を実施予定。	愛知の秋の味覚を味わおう	10月18日(金)	未定	12月 2日(月) ～ 6日(金)
5	豊橋聾学校	6月19日 (水)	愛知の恵みたっぷりドライカレー、キャベツたっぷりマリネ、ミニトマト、渥美半島のヨーグルト	米(県内)、豚肉(県内)、ピーマン(県内)、大豆(県内)、レタス(県内)、ヨーグルト(県内)、にんじん(豊橋市)、たまねぎ(豊橋市)、キャベツ(豊橋市)、きゅうり(豊橋市)、ミニトマト(豊橋市)	豊橋市産の食材を中心に使用する。食材は、地元業者にあらかじめ産地を指定する。啓発資料(食育だより等)を発行。各教室での指導用の資料を作成。給食コーナーに写真、実物、ポスター等を掲示または展示。栄養教諭による給食指導。	秋を探そう とよろう給食	10月18日(金)	愛知の恵みを食べつくそう。感謝の気持ちを心から	1月24日 (金)
6	岡崎聾学校	6月19日 (水)	ごはん、愛知豚の八丁みそ焼き、キャベツのしそ和え、愛知県野菜とあかもくのつみれ汁、蒲郡みかんゼリー	豚肉(三河地区)、たまねぎ(安城市)、にんじん(碧南市)、キャベツ(岡崎市)、きゅうり(岡崎市)、新ごぼう(岡崎市)、葉ねぎ(岡崎市)、八丁みそ(岡崎市)、大葉(県内)、あかもくつみれ(県内)、蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)	愛知県産の食材をできるだけたくさん使った献立とした。いつも食べている食材が地元で収穫されていることを紹介する。愛知県産の旬の食材を使ったおすすめ料理を募り、その中から給食用にアレンジした献立を実施する。	秋の旬を味わう日	11月19日(火)	冬の食材を使った私のおすすめ献立の日	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(特別支援学校)

No.	学校名	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
7	一宮聾学校	6月19日 (水)	ごはん、豚肉の生姜炒め、だいこんのみそ汁、蒲郡みかんゼリー	豚肉(県内)、キャベツ(県内)、だいこん(県内)、みかん(蒲郡市)	野菜や肉類を納入している業者に、できるだけ県内産のものを納入してもらえるように依頼している。毎月19日頃に、地場産物を使った献立を実施する。	検討中	10月18日(金)	検討中	1月24日 (金)
8	名古屋特別支援学校	6月19日 (火)	小学部の児童が総合的な学習の時間に考えた献立を実施。	小学部の児童が考えた献立による。	愛知県産の食材を使用し、児童・生徒が考えた献立を実施する。八百屋さんと連携し、愛知県産の野菜を使用できるようにする。愛知県産の農産物などを使用した献立や、地域に伝わる郷土料理を児童・生徒に考えてもらい、給食で実施する。	私たちの自慢～私たちの考えた愛知の郷土料理～	11月19日(火)	東京オリンピックに向けて世界の料理(仮)	1月27日(月) ～ 31日(金)
9	岡崎特別支援学校	6月19日 (水)	ひじきご飯、いわしの八丁みそ煮、地鶏の五目煮、玉麩のすまし汁	米(県内)、油揚げ(県内)、豆みそ(岡崎市)、地鶏(県内)、みつば(県内)、はくさい(県内)	愛知県の代表的な調味料である豆みそを使用したいわしの八丁みそ煮を取り入れた。食材納入業者と連携し、愛知県産食材を納入してもらえるようにしている。できるだけ給食の食材に愛知県産を積極的に取り入れる。	秋の味を楽しもう!	11月20日(水)	みんなで食べる郷土料理の日	1月24日 (金)
10	春日台特別支援学校	6月21日 (金)	カレーきしめん、和風サラダ、アーモンドフィッシュ	キャベツ(県内)、トマト(県内)、玉ねぎ(県内)、にんじん(県内)	愛知の郷土料理を提供。日頃から県内産の食材を使用するように心掛けており、また、旬の食材を使用して季節感を出すようにしている。	秋を味わう学校給食の日	10月1日(火)・2日(水)・21日(月)・23日(水)24日(木)のいずれかの日	おいしく食べよう愛知の食材	1月8日(水) ～ 17日(金)
11	三好特別支援学校	6月20日 (木)	ごはん、なすみそグラタン、切干し大根の煮物、トマトと卵のすまし汁	米(県内)、なす(豊田市)、たまねぎ(碧南市)、切り干し大根(みよし市)、豚肉(県内)、豆みそ(豊田市)、トマト(豊田市)、卵(豊田市)	旬のなすは愛知県の特産品である「豆みそ」を使用したみそグラタンにした。豊田市産のトマトと卵で暑い日でも食べやすい酸味のあるすまし汁にした。みよし市の切干し大根は八百屋と連携しているため、一年中使用することができる。毎月、給食で使用する愛知県産の野菜を献立表や掲示板で紹介している。	愛知の秋を味わおう	11月19日(火)	愛知の郷土料理を味わおう	1月10日 (金)
12	大府特別支援学校	大府もちのき特別支援学校と同じ							
13	一宮特別支援学校	6月19日 (水)	ごはん、れんこんハンバーグ、茄子のそぼろ炒め、切干し大根のみそ汁	米(県内)、れんこん(愛西市)、茄子(一宮市)、切干し大根(県内)、赤みそ(岡崎市)、油揚げ(県内)	校区である愛西市のれんこんや、一宮市産の茄子を使用し、郷土の味である八丁味噌を使った献立にした。県内の食材を使用して、愛知県地図を掲示して、産地を確認できるようにする。平成28年度より、継続して月に1回JA愛知西の協力を得て一宮市・稲沢市産の野菜を定期的に使用している。学校給食週間には、愛知の郷土料理や県内の食材を使った献立を実施している。	あいちの秋を楽しむ学校給食の日	10月か11月	あいちを味わう学校給食の日	学校給食週間を設定し実施

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(特別支援学校)

No.	学校名	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
14	豊橋特別支援学校	6月14日 (金)	ごはん、ちくわの香味揚げ、ひき ずり鍋、なすのみそ汁	米(県内)、ちくわ(豊橋市)、鶏 肉(東三河)、なす(県内)、油揚 げ(県内)、豆腐(県内)	校区内にある産業の活用や地域でとれ る旬の野菜の活用。 毎月19日前後の食育の日に郷土料理 を提供予定	愛知の秋を味わう学 校給食の日	11月20日(水)	愛知の冬を味わう 学校給食の日	1月20日 (月)
15	小牧特別支援学校	6月18日 (火)	豚味噌キャベツ丼、れんこんと大 豆のサラダ、みつばのすまし汁	米(県内)、豚肉(県内)、キャベ ツ(県内)、たまねぎ(県内)、豆 味噌(県内)、大豆(西三河地 区)、れんこん(県内)、みつば (小牧市)、豆腐(県内)	みつばは小牧市シルバー人材センター より購入している。	秋の实りをいただき ます～錦織りなす小 牧山ごはん～	10月23日(水)	日本の郷土料理 を知ろう	1月17日 (金)
16	半田特別支援学校	6月14日 (金)	ごはん、愛知いっぱいみそ炒め、 コンコンきつね汁、蒲郡みかんプ チゼリー	米(県内)、豚肉(県内)、たまね ぎ(県内)、長ねぎ(県内)、キャ ベツ(県内)、にんじん(県内)、 大根(県内)、ごぼう(県内)、れ んこん(県内)、ねぎ(県内)、み そ(県内)	献立のすべてに、愛知県産の食材を取り 入れ、いつも給食で食べている食材が 地元で収穫されたものであることを児童 生徒に知らせる。コンコンきつね汁は、 地元の童話作家新美南吉や本校のシン ボルマークのきつねにちなんだ料理で、 油揚げを入れ、愛知の旬の野菜を使用 している。 「地産地消給食コンテスト」の実施:愛知 の野菜を使った料理の募集をし、人気投 票を行う。上位3位までの献立を実施す る。「半田げんきっこ献立」:高等部農業 班の野菜を使用した給食を実施する。毎 月できる限り取り入れていく。	愛知の秋を味わう学 校給食週間(リクエス ト給食の実施)	11月中	郷土料理に親し む学校給食の日	1月 27日(月) ～ 31日(金)
17	安城特別支援学校	6月26日 (水)	こめこパン、しらすときゃべつの塩 焼きそば、夏野菜のサラダ、ミニト マト、ヨーグルト、いちじくジャム	キャベツ(県内)、ミニトマト(県 内)、いちじく(県内)、しらす(県 内)、キャベツ(県内)、きゅうり (県内)	愛知県産の食材をふんだんに使い、児 童生徒が地産地消を考えるきっかけと なるような献立とした。また、素材のう ま味を生かす調理法、味付けをするよう 心掛け、新鮮な野菜や、食材のおいし さを味わってもらいたい。 毎月19日は食育の日であることを食堂 前のホワイトボードで周知し、またそ れに見合った献立にする。	食欲の秋だよ給食	9月19日(木)	ATS48献立総選 挙	1月24日 (金)
18	佐織特別支援学校	6月19日 (水)	きしめん、切干し大根の胡麻和 え、おかずセレクト(れんこんサン ドフライ・愛知しそ入り鶏春巻き)、 西尾産抹茶デザート	米(県内)、鶏肉(県内)、卵(県 内)、にんじん(県内)、ねぎ(県 内)、ほうれん草(県内)、切干 大根(県内)、キャベツ(県内)、 きゅうり(県内)、しそ(県内)、れ んこん(県内)、抹茶(県内)	八百屋や肉屋に県内産の食材を依頼。 おかずをセレクトにして、選択したおか ずに興味を持ち、地場産物への理解を深 められるようにした。	愛知の秋を食べる学 校給食の日	10月21日(月)	愛知県の郷土料 理を知って、食べ よう	1月 20日(月) ～ 24日(金)
19 20	豊川特別支援学校 本宮校舎	6月19日 (水)	ごはん、愛知たっぷり八宝菜、愛 知のぎょうぎ	米(県内)、豚肉(県内)、レンコ ン(県内)、にんじん(県内)、玉 ねぎ(県内)、厚揚げ(県内)、う ずら卵(県内)	業者に産地を指定し納入。公益財団法 人 愛知県学校給食会他地元業者に協 力を依頼する。 毎月1回程度(日は未定)県内産食材を 中心とした献立を実施する。	秋を探して、味わっ てみよう	10月1日(火)	令和になったよ! 給食の歴史を振り 返ってみよう	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(特別支援学校)

No.	学校名	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
21	一宮東特別支援学校	6月20日 (木)	ごもくきしめん、みそカツ、切干大根のごま風味、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、油揚げ(県内)、ねぎ(県内)、三河赤鶏(県内)、みそ(県内)、キャベツ(県内)、切干大根(県内)、みかん(蒲郡)	愛知県産の食材をたくさん使用した献立で、地元の食材を紹介する。また、中学部、高等部に農耕班があり授業の中で栽培している作物を給食に取り入れる。毎月19日の「食育の日」には愛知県産の食材、または農耕班が栽培した作物を多く取り入れた献立にしていく予定。	秋の味覚を味わう学校給食の日	10月18日(金)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月 27日(月) ～ 31日(金)
22	港特別支援学校	6月17日 (月)	愛知のいなりちらし、牛乳、きしめんのマヨサラダ、みつばの汁物	米(県内)、にんじん(県内)、キャベツ(県内)、きゅうり(県内)、大根(県内)、みつば(県内)、れんこん(県内)、鶏肉(県内)	納入業者から愛知県産の野菜について、情報を得て献立作成の参考にした。愛知県では様々な農産物が作られ、児童生徒にとってなじみ深い食材が多い一方で、家庭で食べる機会の少ない食材は地場産物である認識が低いように見受けられる。愛知県各地の食材を取り入れ、食経験が豊かになるような献立とした。愛知の郷土料理の実施や愛知県産の食材を使用した加工食品を使用。牛肉、鶏肉、豚肉は愛知県産を使用。	秋の食材で愛知を味わう学校給食の日	10月中	愛知の郷土料理とリクエスト献立を味わう学校給食の日	1月 20日(月) ～ 24日(金)
23	豊田高等特別支援学校	6月25日 (火)	チキンみそかつ丼、愛知のスズキ入りはんぺん汁、県内産野菜サラダ、きらず揚げ	米(県内)、鶏もも肉(県内)、キャベツ(豊田市)、玉葱(豊田市)、しいたけ(三河)、にんじん(豊川市)、八丁みそ(岡崎市)	業者に産地を指定し納入している。公益財団法人 愛知県学校給食会他地元業者に協力を依頼している。毎月1回程度(日は未定)県内産食材を中心とした献立を実施している。	農園で育てた野菜を給食で食べよう	10月下旬～ 11月中旬	全国の郷土料理を給食で味わおう	1月 27日(月) ～ 31日(金)
24	春日井高等特別支援学校	6月19日 (水)	豚みそキャベツ丼、ほうれん草とみつばの煮浸し、豆腐のあんかけ汁、蒲郡みかんゼリー	米(県内)、キャベツ(県内)、たまねぎ(県内)、豆みそ(県内)、ほうれん草(県内)、みつば(県内)、豆腐(大豆:県内)、青梗菜(県内)、蒲郡みかんゼリー(みかん果汁:蒲郡市)	愛知県の特産品や給食会の物資のほか、地元納入業者へ協力を依頼して県内産の物資を手配し、愛知県産の食材をすべての料理に取り入れた。	愛知を食べる学校給食の日 春日井高等特別支援学校産野菜使用	11月28日(木)	愛知を食べる学校給食の日 学校給食週間	1月 20日(月) ～ 24日(金)
25	ひいらぎ特別支援学校	6月18日 (火)	八丁味噌豚丼、愛知県産ほうれん草とえのきのお浸し、豆腐とみつばのすまし汁、蒲郡みかんゼリー	米(知多地区)、八丁味噌(半田市)、ほうれん草(飛島地区)、しらたき(美浜町)、みかん(蒲郡市)、豚肉(愛知全域)、たまねぎ(知多地区)、ねぎ(尾張地区)、みつば(海部地区)	献立のすべてに、愛知県産の食材を取り入れ、いつも給食で食べている食材が地元で収穫されたものであることを児童生徒に知らせる。愛知県産の食材を取り入れた料理を募集し、給食献立に取り入れる。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日(火)	あったらいいなこんな給食(校区内の食材を使用した学校給食)	1月 20日(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(特別支援学校)

No.	学校名	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
26	みあい 特別支援学校	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)、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)
27	いなざわ 特別支援学校	6月18日 (火)	愛知の米粉パン、三河チキンカツ(トマトソース)、愛知の豆サラダ、田原キャベツのスープ、愛知産メロンゼリー	キャベツ(三河地区)、鶏肉(三河地区)、米粉(県内)、大豆(県内)、ブリッコリー(県内)、メロン(県内)	県内産の食材を使用した献立。回数が少なくなったパンを主食とした献立で実施。愛知県はたくさんの農作物があるが、野菜摂取量が全国ワースト1であることを伝えていきたい。	秋の収穫物を味わう給食の日	11月29日(金)	愛知の郷土食を味わう日	1月25日(土)
28・29	大府もちのき 特別支援学校 ・ 桃花校舎	6月14日 (金)	愛知のビビンバ丼、わかめスープ、知多の米タルト	米(県内)、牛肉(知多牛)、れんこん(県内)、切り干し大根(県内)、小松菜(知多・常滑)、玉ねぎ(知多半島全域)、キャベツ(知多半島全域)、米タルト(知多市)	愛知県産の食材を中心に使い、子どもたちが苦手な野菜もたくさん食べられるビビンバ丼にした。野菜の一部はJAあいち知多に依頼し、牛肉も知多牛を使用する予定。定期的に愛知県産の食材を使用した加工食品や郷土料理を実施。豚肉、牛肉は年間を通じて愛知県産を使用。	秋の食材で味わう学校給食の日	10月21日(月)	愛知の食材や郷土料理を味わう学校給食の日～みんなで献立を考えよう！！～	1月15日(水)～21日(火)
30	瀬戸つばき 特別支援学校	6月19日 (水)	麦ごはん、チキンカツのみそかけ、きしめんサラダ、あかもくつまれじる	米(県内)、とり肉(三河地区)、みそ(県内)、キャベツ(県内)、れんこん(県内)、あかもく(県内)	愛知県の食べ物を意識できるように、名物を献立に取り入れた。また、近隣にある瀬戸総合卸売市場から野菜等の地場産物を納品してもらい、愛知県を意識できるような献立にしている。毎月19日は、愛知県産を使用した郷土料理を提供できるように企画している。また、授業で生徒たちが育て収穫した野菜を給食に使用していきたい。	秋の味覚を食べつくそう献立	10月18日(金)	地元の食べ物いっぱい週間	1月28日(火)～31日(金)
31	豊橋市立くすのき 特別支援学校	6月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トツイユ、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)

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(特別支援学校)

No.	学校名	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
32	瀬戸市立瀬戸特別支援学校	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。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、地元JAの指導の下、児童生徒があいちのかおりをバケツで栽培し、田植えや稲刈りを体験する他、瀬戸の農業についてJAの方の出前授業を行なう予定である。	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)
33	豊田市立豊田特別支援学校	6月19日(水)	煮みそ丼、すまし汁、ゆかりあえ、蒲郡みかんゼリー	豚肉(県内)、豆みそ(県内)、みかんゼリー(県内)、米(豊田市)、にんじん(豊田市)、しいたけ(豊田市)、豆腐(豊田市)	豊田市産・愛知県産の食材を使用した献立。主食の米は豊田市産「大地の風」を使用。	豊田ブランドの日	11月19日(火)	豊田ブランドの日	1月24日(金)
34	刈谷市立刈谷特別支援学校	6月19日(水)	いもかわうどん、あじフライ、きゅうりこんぶ、プリン	鶏肉(県内)、にんじん(県内)、たまねぎ(県内)、ねぎ(県内)、きゅうり(県内)	郷土料理である「いもかわうどん」に、郷土の食材を取り入れて実施する。	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)