

令和8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	259	1	6月 15日(月) 16日(火) 17日(水) 18日(木) 19日(金)	ごはん、まぜまぜチャーハン、もずく スープ	米(名古屋市港区・中川区・守山区)、たまねぎ(名古屋市緑区)、水耕ねぎ(名古屋市中川区)	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2日(月)	学校給食週間	1月25日(月)~	
						米粉パン、ソーセージのコーン煮、ツナともやしのソテー							
名古屋	1	スクール ランチ校	111	6月11日 (木)	名古屋コーチンぎょうざ、ごはん、お魚ふりかけ、つぶあん入り草団子、オニオンソテー、キャベツのオイスターソースいため、すまし汁	みつ葉(名古屋市)、名古屋コーチンぎょうざ(県産)	6/8(月)~6/12(金)は名古屋市産の米を提供する予定。名古屋市産米が確保できない場合は県産米を使用する。	名古屋市制施行の日	10月6日(火)	学校給食週間の1日	1月26日(火)		
					豚肉とキャベツのみそいため、ごはん、お魚ふりかけ、つぶあん入り草団子、大根と油揚げの煮付け、すまし汁								
尾張	2	一宮市	32	15	6月 16日(火) 17日(水) 18日(木)	ごはん、めひかりフライ、切干しだいこんのたまりしょうゆ和え、愛知の恵み汁、愛知のみかんゼリー	米(JA愛知西管内)、めひかりフライ(県産)、切干しだいこん(県産)、たまりしょうゆドレッシング(県産)、ぶた肉(県産)、冷凍豆腐(県産)、油揚げ(県産)、切りみつば(県産)、八丁みそ(県産)、愛知のみかんゼリー(県産)	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。「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 (金)	愛知の米粉パン、ハンバーグの愛知のたまねぎソース、ブロッコリーのマヨソテー、愛知のトマたまスープ	米粉(県産)、たまねぎ(県産)、トマト(県産)、鶏卵(一宮市)	卵など県産(市内産含む)の食材を使用。愛知県は野菜の生産が盛んであることを、児童生徒に伝えるために、特に愛知県で生産量の多い、たまねぎ・トマト・ブロッコリーを献立に活用。5月19日(火)、12月18日(金)、1月29日(金)には、地場産物を活用するため、一宮市産の食材を用いた「一宮を食べる学校給食の日」を実施予定。	愛知を食べる学校給食の日	11月19日(木)	愛知の郷土料理を食べる学校給食の日
尾張	3	瀬戸市	2	6	6月19日 (金)	ごはん、五目白みそ汁、愛知県産野菜入りコロッケ、アーモンドあえ、蒲郡みかんゼリー	米(瀬戸市)、たまねぎ(瀬戸市)、キャベツ(瀬戸市)、れんこん(県産)、ほうれんそう(県産)、もやし(県産)、みかん(蒲郡市)	瀬戸市産の米や野菜、県産の野菜や果物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。たまねぎ、キャベツ以外にも、なす、さつまいも、里芋等、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、瀬戸市農林課、JA、生産者が連携して計画栽培に取り組んでいる。地元の食材や郷土料理を給食で提供し、給食の時間には放送で食材について説明したり、食育動画で生産者について紹介したりする。また、献立表を活用して児童生徒や保護者等に周知する。	地元の食材を味わう学校給食の日	11月19日(木)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月25日(月)	
					12	1	6月19日 (金)	ごはん、愛知のしらす入り団子汁、愛知県産なすメンチカツ、赤じそあえ	米(瀬戸市)、しらす(篠島・日間賀島)、なす(県産)、赤じそ(県産)、キャベツ(瀬戸市)	瀬戸市産の米や野菜、県内で収穫された野菜、篠島・日間賀島で水揚げされた「しらす」を使用し、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。瀬戸市農林課、JA、生産者が連携して計画的に栽培に取り組み、米やキャベツ以外にも、なす、さつまいも、里芋、たまねぎ等、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している。地元の食材や郷土料理を給食で提供し、献立表や掲示物、給食時間の放送等を活用して児童生徒、保護者に周知する。			
	4	春日井市	37	15	6月19日 (金)	ごはん、きくらげ入り生揚げの中華飯の具、切り干し大根とツナのサラダ、愛知のみかんゼリー	米(県産)、豚肉(県産)、玉ねぎ(県産)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、きくらげ(春日井市産)、きゅうり(県産)、みかん(県産)	県産の食材を多く献立に取り入れた。市政記念日に合わせ、春日井市産の「うちわサボテン」を使用した献立を実施(6月1日)春日井市産の「うちわサボテン」を使用した献立を実施(6・7月)	秋の愛知の味を食べよう	11月19日(木)	郷土料理・家庭の味を食べよう	1月25日(月)	

令和8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	5	犬山市	10	4		6月19日(金)	ごはん、めひかりのフライ、野菜の愛知大根葉和え、愛知の恵み味噌汁、蒲郡みかんゼリー	米(犬山市)、キャベツ(県産)、にんじん(県産)、乾燥大根葉(県産)、なす(県産)、うずら卵(県産)、油揚げ(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	県産であることを献立名に取り入れることで、地元でどんな食材が育てられているか学びながら味わえるよう工夫した。地元農家と連携し、市内産食材を取り入れ、地産地消を意識した献立を実施している。毎月19日に「まご和(わ)やさしい和食の日」を実施し、その中で地元の旬の食材を使った料理などを紹介している。	犬山をど〜んと味わおう！	11月19日(木)	給食の歴史・再発見	1月25日(月)~29日(金)
	6	江南市	10	5		6月15日(月)~19日(金)	あいちの大根葉ごはん、あゆの甘だれかけ、おかかピーマン、とうがん汁 五目きしめん(きしめん)、さつまいもの天ぷら、青じそと豆腐のサラダ、八丁みそまんじゅう ごはん、豚肉のいちじくだれ炒め、切り干し大根のバリバリ和え、呉汁 ごはん、めひかりフライ(小2コ 中3コ)、にんじんきんぴら、うずら卵のお吸い物 愛知の味覚たっぷりバーガー(サンドイッチバンズパン、ハンバーグのデミみそソース、バーガー用ボイル野菜)、オニオンスープ	米(県産)、大根葉(県産)、あゆ(県産)、冬瓜(県産)、白菜(県産)、青じそ(県産)、大豆(県産)、豚肉(県産)、いちじく(県産)、切干大根(県産)、めひかり(県産)、うずら卵(県産)、大根(江南市)、ねぎ(江南市)、玉ねぎ(江南市)、小松菜(江南市)、人参(江南市)、キャベツ(江南市)	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16日(月)~20日(金)	味わおう！愛知の郷土料理	1月25日(月)~29日(金)
	7	小牧市	16	9		6月19日(金)	愛知の大根葉ごはん、愛知のめぐみ汁、いかカツのごまソース、キャベツの赤じそあえ、蒲郡みかんゼリー	米(県産)、だいこん葉(県産)、しらす入り団子(県産)、たまねぎ(県産)、油揚げ(県産)、キャベツ(県産)、赤じそ(県産)、蒲郡みかん(蒲郡市)	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。	愛知を食べる学校給食週間	11月9日(月)~13日(金)	小牧を知る学校給食の日	1月25日(月)~29日(金)のいずれかの1日
	8	稲沢市	23	9		6月19日(金) 6月22日(月) 6月23日(火)	ごはん、れんこんサンドフライ、みつばののり酢あえ、かきたま汁 ごはん、あじの愛知トマトあんかけ、夏野菜のみそ汁、枝豆 きしめん、愛知の恵みきしめん、めひかりフライ、梅風味和え	米(稲沢市、一宮市)、きしめん(県産)、れんこん(県産)、みつば(稲沢市)、トマト(県産)、うずら卵(県産)、ほうれんそう(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の食材を発注し実施。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	愛知県の郷土料理に親しむ学校給食	1月25日(月)~29日(金)
	9	尾張旭市	9	3		6月16日(火)	ごはん、肉じゃが、メヒカリフライ(2個)、もやしの赤じそあえ、蒲郡みかんゼリー	米(JAあいち尾東)、じゃがいも・玉ねぎ(尾張旭市)、豚肉(県産)、メヒカリ(県産)、もやし(県産)、蒲郡みかんゼリー	JAあいち尾東に、事前に作付けの打合せを行っている。	味わおう、愛知の秋の味覚週間	11月16日(月)~20日(金)	尾張旭市産を食べる日	1月22日(金)
	10	岩倉市	5	2		6月19日(金)	愛知の大根葉ごはん、キャベツ入りメンチカツ、愛知の青じそあえ、岩倉みつばの五目汁、蒲郡みかんゼリー	キャベツ(県産)、しそ葉(県産)、みつば(岩倉市)、みかん(県産)、豆腐(県産)、大根(県産)、大根葉(県産)、きゅうり(県産)	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に努めている。野菜を使った献立を多く取り入れられるように努めている。	愛知を食べる学校給食の日	11月19日(木)	全国学校給食週間	1月25日(月)~29日(金)
	11	豊明市	8	3		6月19日(金)	大根葉ごはん、ニギスイそペフライ、キャベツの塩こんぶあえ、愛知の恵みたっぷりぶた汁、蒲郡みかんゼリー	大根葉ごはん(県産)、ニギスイそペフライ(県産)、キャベツ(豊明市)、豚肉(県産)、とうふ(県産)、玉ねぎ(豊明市)、赤みそ(県産)、蒲郡みかんゼリー(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。毎月の野菜見積書をJAに渡し、納入できる地元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2日(月)~30日(月)	豊明の冬を味わう学校給食の日	1月8日(金)~29日(金)
	12	日進市	10	5		6月19日(金)	日進市産キムタクごはん(玄米ごはん)、えびしゅうまい(小2個・中3個)、トックスープ、愛知牧場のミルクアイス	玄米(県産)、豚肉(県産)、卵(県産)、玉ねぎ(日進市)、チンゲン菜(県産)、もやし(県産)、キムチの白菜(日進市)、キムチのにんじん(日進市)、ミルクアイスの牛乳(県産)	子どもたちに人気のキムタクごはんを日進市版としてアレンジし、地元の食品業者や地域の農家の協力のもと、日進市産の白菜やにんじんを使ったキムチを開発・活用する。さらに、日進市にある愛知牧場と連携し、県産牛乳を使ったミルクアイスを提供することで、地域の食材や生産者とのつながりを大切にし、児童生徒が食と地域との関わりを実感できる機会とする。毎月19日の「食育の日」には、愛知県や日進市で生産された農畜産物や日本各地の郷土料理を献立に取り入れ、給食を通して地域の食材や郷土料理の良さを伝える。毎月24日の「ニッシー給食の日」には、今年度の給食テーマ「世界の料理を味わおう」に基づき、各国の料理を提供し、国際理解や世界の風土・食文化への理解を深める。	日進市制記念給食	10月1日(木)	愛知を食べる学校給食の日	1月25日(月)

令和8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	13	清須市	8	4		6月19日 (金)	ごはん、めひかりのフライ、新香あえ、あいちのめぐみ汁	米・めひかり・キャベツ・千切り大根漬け・豆腐・油揚げ・じゃがいも・たまねぎ・こまつな(以上、すべて県産)、赤みそ(清須市)	清須市産業課や、地元の生産者とのつながりをもつ販売店などの連携、協力のもと、地場産物を使用した魅力ある献立として提供している。毎月19日を『食育の日』とし、清須市産や県産の食材を使用した献立の提供及び各校への放送資料の配信による啓発を実施予定。	変わらず残したい！地元の味	11月19日 (木)	全国学校給食週間	1月25日 (月)～29日 (金)
	14	北名古屋	10	6		6月19日 (金)	玄米ごはん、めひかりフライ、鶏肉とみつばの和風サラダ、愛知県産たまねぎのみそ汁	玄米・めひかり・豆腐・油揚げ・みつば・キャベツ・にんじん・たまねぎ・ねぎ(以上、県産使用予定)	愛知県で多く生産されている食材や、愛知県の郷土料理を取り入れた。毎月19日の「食育の日」に愛知県を多く使用した献立を実施予定。また、郷土料理も随時実施予定。	秋の愛知を食べる学校給食の日	11月19日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月25日 (月)
	15	長久手市	6	3		6月16日 (火)	ごはん、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	米(県産)、たまねぎ・きゅうり・チンゲンサイ・ミニトマト・キャベツ・蒲郡みかんゼリー(以上、尾張東部地区)、ズッキーニ・じゃがいも(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に、その時期に使用できるものを提案してもらい献立を作成した。また、他の食材についても県内の食材を使用する。	長久手を食べる学校給食の日	11月19日 (木)	長久手を食べる学校給食の日	1月27日 (水)
	16	東郷町	6	3		6月19日 (金)	愛知の大根葉ごはん、めひかりフライ変わりソース、キャベツのゆかりあえ、地元食材たっぷりみそ汁、蒲郡みかんゼリー	米(東郷町)、大根葉(県産)、めひかり(県産)、赤しそ(県産)、キャベツ(東郷町)、豚肉(県産)、油揚げ(県産)、味噌の豆(県産)、豆腐(県産)、たまねぎ(東郷町【有機】)、じゃがいも(東郷町)、みかん果汁(県産)	食材は県産のものを多く使用する。農協と連携して、有機野菜をはじめ町内産の野菜を積極的に使用出来るように、作付け前から使用時期、量を伝えている。毎月19日の定例会にて、出荷できる量を把握し、使用日や発注量の調整を行っている。東郷町産野菜を使用した加工品を作り、給食で提供する予定。キャベツを使用したメンチカツ、さつまいもを使用した鬼まんじゅう、さといもを使用したコロッケ、米粉を製麺し、みそ煮込みうどん等を実施する予定。	秋の愛知を食べる学校給食の日	11月19日 (木)	冬の愛知を食べる学校給食の日	1月25日 (月)
	17	豊山町	3	1		6月19日 (金)	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、蒲郡みかんゼリー	米(県産)、大根葉(県産)、豚肉(県産)、豆腐(県産)、油揚げ(県産)、玉ねぎ(県産)、大根(県産)、にんじん(県産)、ねぎ(県産)、赤みそ(県産)、めひかり(県産)、ほうれんそう(県産)、きゅうり(県産)、キャベツ(県産)、赤しそ(県産)、みかん(蒲郡市)	愛知県でとれた食材を取り入れ、給食日より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、豊山町産の野菜を学校給食に提供していただく予定。また、月ごとに給食で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19日 (月)	郷土料理を楽しむ学校給食の日	1月29日 (金)
	18	大口町	3	1		6月19日 (金)	愛知の大根葉ごはん、めひかりのフライお好みソース、かりもりと小松菜のあえもの、豚汁、抹茶プリン	米(県産)、大根葉(県産)、めひかり(県産)、小松菜(大口町)、豆腐(県産)	特定非営利活動法人との連携により、町内産の小松菜を使用している。毎月19日に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！秋の味覚	11月19日 (木)	味わおう！給食の歴史を感じる給食	1月26日 (火)
	19	扶桑町	4	2		6月19日 (金)	ごはん、扶桑ごぼうの煮物、れんこんハンバーグ、即席漬	米(県産)、ごぼう(扶桑町)、大根(扶桑町)、れんこん入りハンバーグのれんこん(西尾張地区)、きゅうり(西三河地区)	扶桑町産のごぼうをJA愛知北から仕入れる予定。扶桑町産大根を地元の生産者から仕入れる予定。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、入賞作品を提供する予定。	愛知の旬を楽しむ学校給食の日	11月19日 (木)	ふるさとの料理を味わう学校給食週間	1月26日 (火)

令和8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	5		6月19日 (金)	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	米(県産)、大根葉(県産)、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)、赤じそ(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。 地元の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。	海部地域の旬を味わう学校給食の日	10月19日 (月)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月19日 (火)
	21	愛西市	12	6		6月19日 (金)	鮭ご飯、たまねぎとにんじんのサクサク揚げ、かきたま汁	米・醤油・砂糖(県産)、ニンジン・タマネギ・ネギ(愛西市)	毎月、食育の日を中心に県産の野菜を積極的に使用している。給食献立では、地元の野菜を様々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。 食育日より地場産物の紹介や簡単レシピを掲載。 給食時に、当日の給食に関することを放送。	愛西の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (木)	日本の冬の味覚を味わおう	1月26日 (火)
	22	弥富市	8	2		6月17日 (水)	ごはん、揚げ鶏の赤しそソース、野菜の香りやえ、しらすのつみれ汁、蒲郡みかんゼリー	米(海部地区)、赤しそ(海部地区又は三河地区)、大豆[豆腐・油揚げ](県産)、キャベツ(県産)、きゅうり(三河地区)、しらす[つみれ団子](県産)、あおさ[つみれ団子](県産)、ほうれん草(飛島村)、みかん[ゼリー](蒲郡市)	苦手な野菜もおいしく食べることができるように、組み合わせや味付けを工夫した。県産の食材を使用した加工食品を取り入れることで、愛知県内の農産物が少ない時期にも、安定して県産の食材を使用できるようにした。 納入業者には、可能な限り県産の食材の納品を依頼している。 「愛・地産給食」という名称で、月に一度、県産の旬の野菜や果物を指定し、献立に取り入れた給食を実施している。 9月に地元弥富市産の新米を味わう「新米給食会」を実施している。	季節は秋！私たちの海部地区そして愛知の旬を味わう学校給食の日	11月16日 (月)～27日 (金)のうちの1日	愛知の農産物と郷土料理から地域を学ぶ「愛・地産給食」週間	1月25日 (月)～29日 (金)
	23	あま市	12	5		6月19日 (金)	かきまわし(ごはん)、めひかりフライ、八杯汁、愛知のみかんゼリー	米(海部地区)、にんじん(県産)、めひかり(県産)、たまねぎ(県産)、たいこん(県産)、ねぎ(県産)、愛知のみかんゼリー(県産)、豆腐(県産)、油揚げ(県産)	使用する食材ができる限り県産になるように、地元の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。	海部地区の食材を使って和食を感じる学校給食の日	11月20日 (金)	地場産物で郷土の味を味わう学校給食の日	1月25日 (月)～29日 (金)
	24	大治町	3	1		6月19日 (金)	ごはん、チキンカツの赤しそソース、大治野菜の和え物、愛知のしらすつみれみそ汁、蒲郡みかんゼリー	米(JAあいち海部管内)、赤しそ(大治町)、にんじん(大治町)、たまねぎ(大治町)、鶏肉(県産)、厚揚げ(県産)、小松菜(県産)、しらす(県産)、蒲郡みかんゼリー(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い、計画的に給食に使用している。 町内の生産者を講師に総合的な学習の授業や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 (木)	地場産物や郷土料理を味わう学校給食週間	1月25日 (月)～29日 (金)
	25	蟹江町	5	2		6月19日 (金)	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	米粉(県産)、小麦粉(県産)、小松菜(名古屋市)、メロン(県産)	青果納品業者に依頼して、県産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19日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月25日 (月)～29日 (金)
	26	飛島村			1	6月19日 (金)	ごはん、豚肉と玉ねぎの生姜炒め、新じゃがいものみそ汁、飛島ほうれん草のケーキ	米(海部地区)、豚肉(愛西市)、玉ねぎ(飛島村)、じゃがいも(飛島村)、ねぎ(飛島村)、油揚げ(県産大豆)、ほうれん草(飛島村)、卵(愛西市)	飛島村教育委員会や村内の事業者、および生産者と連携し、村内の野菜をなるべく給食に取り入れるように工夫している。 また、年に1回、村教育委員会、村内の事業者、生産者との打ち合わせ会を行い、意見交換を行っている。 飛島村の生産者が育てた特別栽培農産物(一部有機のものもあり)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。今年度は10回、のべ52品目約660kgを使用予定。他にも生徒が学園で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 (木)	全国学校給食週間	1月25日 (月)～29日 (金)

令和8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(金)	ごはん、愛知県産れんこん入りコロッケ、かりもりの和え物、知多半島産玉ねぎのみそ汁	れんこん(県産)、ねぎ(県産)、にんじん(県産)、かりもり(県産)、豆腐(県産)、玉ねぎ(知多半島)、米(知多半島)、しょうゆ(半田市)、みそ(半田市)	醸造業の盛んな半田市のしょうゆやみそを取り入れた献立を実施。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。啓発ポスターを作成し配布。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日(木)	郷土に親しむ学校給食週間	1月25日(月)～29日(金)
	28	常滑市	9	4		6月19日(金)	愛知の大根葉ご飯、知多半島産なすのみそ汁、豊浜産くさわかめのかき揚げ、ツナと常滑産キャベツのあかもく和え	大根葉(県産)、米(県産)、豚肉(県産)、油揚げ(県産)、なす(知多半島)、茎わかめ(南知多町)、キャベツ(常滑市)、小松菜(知多市)、あかもく(常滑市)	あかもくは、常滑市内の業者から購入している。愛知の大根葉ご飯は愛知県学校給食会、野菜はJAを通して使用予定です。	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19日(月)	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25日(月)～29日(金)
	29	東海市	12	6		6月19日(金)	きしめん、五目汁、たことじゃがいもの唐揚げ、かりもりとキャベツのゆかり和え、黒糖ビーンズ(中学校のみ)	ねぎ・じゃがいも・赤しそ(県産)、油揚げ(県産大豆)、きしめん(県産小麦)、玉ねぎ・かりもり(知多半島産)	JAや地元給食食品組合に依頼して、東海市や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(木)	郷土料理と愛知県の産物を知ろう	1月25日(月)～29日(金)
	30	大府市	9	4		6月19日(金)	ごはん、豚肉と玉ねぎのしょうが炒め、かりもりのあえ物、愛知野菜のみそ汁、冷凍みかん	知多3号玉ねぎ(愛知の伝統野菜 大府市)、かりもり(県産)、小松菜(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)、冷凍みかん(県産)	地域食材の豊富な知多半島や愛知県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。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(木)	学校給食週間	1月25日(月)～29日(金)
	31	知多市	10	5		6月19日(金)	ごはん、鶏肉の魚醬からあげ、小松菜のごまあえ、しらす入りつみれ団子汁、蒲郡みかんゼリー	魚醬(南知多町)、小松菜(知多市)、しらす(南知多町)、蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)	魚醬は「メヒカリ」を原料として作られている。鶏肉の下味として使用し、からあげのうまみを増した。小松菜は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、地域産物を使用した献立や、郷土料理を実施する。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(木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月25日(月)～29日(金)
	32	阿久比町	4	1		6月19日(金)	愛知の大根葉ごはん、星型ハンバーグのたれかけ、小松菜とハムの和え物、阿久比町産なすのみそ汁、蒲郡みかんゼリー	小松菜(知多市)、キャベツ(県産)、油揚げ(県産)、なす(阿久比町)、玉ねぎ(県産)、赤みそ(武豊町)	阿久比農協、あいち知多農協と連携し、阿久比町産、知多半島産、県産の旬の食材をできるだけ多く取り入れる。児童生徒への地元の産物、生産者の紹介。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日(木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月25日(月)～29日(金)
	33	東浦町	7	3		6月19日(金)	ソフトめん、肉みそソース、めひかりフライ、こまつなとかりもりのおかかあえ	めひかり(県産)、豚肉(県産)、玉ねぎ(県産)、ねぎ(県産)、かりもり(県産)、こまつな(県産)、キャベツ(県産)	JAあいち知多、町内八百屋、愛知県学校給食会との連携のもと、県内産・知多半島産の農水産物やその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・町内産の食材を活用した料理や郷土料理等を実施し、献立表、校内放送、掲示資料、ホームページ等で児童生徒・保護者に啓発。	愛知の秋を味わう日	11月19日(木)	全国の郷土料理や特産品を味わう5日間	1月25日(月)～29日(金)
	34	南知多町	5	2		6月19日(金)	ごはん、めひかりフライの南蛮ソースかけ、しらす干しと野菜の酢の物、南知多の有機野菜入り味噌汁、蒲郡みかんゼリー	米・めひかり・蒲郡ミカンゼリー・豆腐・豚肉(県産)、小松菜(知多半島)、人参・じゃがいも・きゅうり・玉ねぎ・しらす干し(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。野菜等も地元の農家さんと連携しながら使用している。町の特産品であるしらす干し等の海産物や、有機野菜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19日(月)	南知多町学校給食週間	1月25日(月)～29日(金)
	35	美浜町	5	2		6月19日(金)	麦ご飯、米粉のカレーライス、知多牛入りコロッケ、ダイコンサラダ	米・大根・知多牛(県産)、玉ねぎ・じゃが芋(県産【有機】)、トマト・きゅうり(美浜町)	献立作成時に使用可能な農産物を想定している。 ・JAあいち知多 ・知多の恵みグループ(有機野菜) ・ココ(株)…知多牛加工品	美浜を味わう学校給食の日	11月19日(木)	美浜町学校給食週間	1月25日(月)～29日(金)
	36	武豊町	4	2		6月19日(金)	あいちの米粉パン50、あじのカレー焼き、知多の恵みのグラタン風、ダイコンサラダ	玉ねぎ(武豊町)、だいこん・キャベツ・にんじん(知多半島)、じゃがいも(知多半島【有機】)、パン(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	11月19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25日(月)～29日(金)

令和8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16日(火)～19日(金)	くろロールパン、めひかりフライ、みそストローネ、アスパラソテー、蒲郡みかんゼリー	なす・八丁みそ(岡崎市)、みかんゼリー(蒲郡市)、にんじん・めひかり(三河地区)、アスパラガス・きぬあかり・ゆめあかり(県産)	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。「みそストローネ」は令和7年度の受賞作品。第20回アジア競技大会及び第5回アジアパラ競技大会記念献立を予定している。	秋を味わう学校給食の日	11月19日(木)	学校給食メニューコンクール受賞作品を味わう日	1月26日(火)～29日(金)
	38	碧南市	7	5		6月19日(金)	ごはん、ニギスフライ、あいちぶたと新玉ねぎの旨煮、チンゲン菜としらすの白しょうゆ炒め、西尾抹茶プチゼリー	米(碧南市)、ニギス(県産)、豚肉(県産)、玉ねぎ(碧南市)、しらす干し(県産)、チンゲン菜(碧南市)、抹茶(西尾市)	碧南市産や県産の食材が料理のメイン食材になるように献立を考えた。炒め物には、碧南市発祥の調味料である「白しょうゆ」を使って、味つけをしている。	秋を感じる和食の日	11月24日(火)	碧南人参の日	1月22日(金)
	39	刈谷市	15	6		6月17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揚げ、愛知のキャベツ赤じそあえ	米(刈谷市)、鶏肉(県産)、にんじん(県産)、玉ねぎ(県産)、ねぎ(県産)、大豆(刈谷市)、キャベツ(県産)、きゅうり(県産)、赤じそ(県産)	郷土料理の芋川うどんに、刈谷市産大豆を子ども達が食べやすいように工夫したかき揚げを合わせた。また、県産のキャベツときゅうりを、この時期栽培が盛んな赤じそと合わせて和え物にした。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18日(水)	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25日(月)～29日(金)
	40	豊田市	75	28		6月17日(水)・18日(木)	麦ごはん、とよたひまわりポーク丼、ごまあえ、めひかりフライ	米(豊田市)、豚肉(豊田市)、たまねぎ(豊田市)、にんじん(豊田市)、キャベツ(県産)、油揚げ(豊田市)、めひかり(県産)	豊田市産・県産の食材を使用した献立。豊田市産米「大地の風」、豊田市産大豆「フクユタカ」を使用した油揚げを使用。とよたひまわりポーク丼では、豊田市のブランド豚である「とよたひまわりポーク」を使用。豊田市教育委員会保健給食課、農政課、JAあいち豊田等で豊田市内の農水産物を学校給食に取り入れられるよう連携している。年間献立計画を作成し「豊田ブランドの日」や行事食等を設定。豊田市産米(大地の風)・特別栽培米ミネアサヒ(赤とんぼ米)、小麦(きぬあかり)、大豆(フクユタカ)、野菜、果物、七草、抹茶、鮎、豚肉(とよたひまわりポーク)や自然栽培で豊田市産のさつまいも、じゃがいもを取り入れる。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。	豊田ブランドの日	未定	豊田ブランドの日	未定
	41	安城市	21	8		6月19日(金)	麦ごはん、安城たつぷり丼の具、愛知のしそ入り春巻、鶏団子の中華豆乳スープ	米(安城市)、にんじん(安城市)、キャベツ(県産)、もやし(岡崎市)、豆乳(県産大豆使用)、しそ(県産)、豚肉(県産)、チンゲンサイ(安城市)、きゅうり(安城市)、たまねぎ(安城市)	すべての料理に県産の食材を取り入れている。「安城たつぷり丼の具」は、安城市産のきゅうり、チンゲンサイ、たまねぎを使用し、中華風の味に仕上げている。市内の中学生が総合的な学習の時間に地産地消をテーマに考案したメニュー。「水田貯留米を味わう日」を設定し、安城市で積極的に行われている水田貯留の田んぼで収穫されたお米を給食で提供し、子どもたちに住んでいる地域の取り組みを知ってもらう日として実施する予定。	愛知と安城を味わう学校給食の日	11月19日(木)	全国学校給食週間	1月25日(月)～29日(金)
	42	西尾市	25	9	1	6月19日(金)	ごはん、ハンバーグの青じそトマトソース、てん茶ポテトサラダ、西尾大豆とキャベツのスープ、西尾市産いちごプリン	米(西尾市)、トマト(西尾市)、青じそ(県産)、きゅうり(西尾市)、てん茶(西尾市)、鶏肉(県産)大豆(西尾市)、キャベツ(県産)、ほうれん草(県産)、にんじん(県産)、玉ねぎ(西尾市)、いちご(西尾市)	西尾市産や県産の野菜や果物、肉等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ている。	季節を感じよう！和食を楽しむ学校給食の日	11月19日(木)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月25日(月)
	43	知立市	7	3		6月19日(金)	ごはん、めひかりフライ、知立筋のねぎ塩炒め、地元食材の八丁みそ汁、野菜とフルーツのゼリー	米(知立市)、豆腐(知立市)、しいたけ(知立市)、筍(知立市)、めひかり(蒲郡市)、玉ねぎ(県産)、なす(県産)、小松菜(県産)、チンゲン菜(県産)、豚肉(県産)	市内の任意団体、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筍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9日(月)～13日(金)	愛知の味を巡る学校給食週間	1月25日(月)～29日(金)
	44	高浜市	5	2		6月19日(金)	ごはん、厚焼き卵の和風あんかけ、キャベツの大葉和え、とうがん汁、蒲郡みかんゼリー	米(県産)、油揚げ(県産)、にんじん(県産)、みつば(県産)、キャベツ(県産)、しそ(県産)、蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)	県産のとうがん、キャベツ、しそなどを使用し、県産の食材を味わえるようにする。また、高浜市は養鶏が盛んな地域だったことから卵料理を取り入れた。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18日(水)	高浜の鶏めしを味わう学校給食の日	1月26日(火)

令和8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(金)	米粉パン、星マカロニのミネストローネ、めひかりのフライ、フルーツの蒲郡みかんゼリーあえ	米粉パン(みよし市)、めひかり(県産)、蒲郡みかんゼリー(三河)	その時期に収穫される県産の物を使用している。JAと連携し、みよし市産で使用できる食材を優先的に使用する。県産食材を使用している物資を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食週間	11月16日(月)～20日(金)	全国学校給食週間—みよし市や愛知県の食材や郷土料理に親しもう—	1月25日(月)～29日(金)
	46	幸田町	6	3		6月19日(金)	あいちの米粉パン、なすメンチカツ、キャベツソテー、夢やまびこ豚のハヤシシチュー	米粉(県産)、なす(県産)、豚肉(幸田町)、たまねぎ(県産)、キャベツ(県産)	夢やまびこ豚は幸田町で飼育されている豚で、やわらかく、うま味があるのが特徴である。さまざまな料理に活用できるが、今回は人気メニューであるハヤシシチューに使用する。他にも、県産の米粉を使用した米粉パンや、県産のなすを使ったメンチカツなど、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」を使用する。また、9月は梨、10月は筆柿というように、幸田町で採れたものを積極的に給食に取り入れている。	幸田を味わう学校給食の日	10月16日(金)	愛知の郷土料理に親しむ学校給食	1月25日(月)～29日(金)
東三河	47	豊橋市	52	22		6月9日(火)・18日(木)・19日(金)	ごはん、しそしゅうまい、そえやさい、夏やさいのマーボー豆腐	米(豊橋市)、米粉パン(米粉:県産)、赤みそ(大豆:県産)、トマト(豊橋市)、なす(豊橋市)、しそしゅうまい(青じそ:県産)、キャベツミンチカツ(キャベツ:県産)	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(木)～30日(金)	愛知を食べる学校給食の日	1月24日(日)～30日(土)
						6月9日(火)・16日(火)・17日(水)・23日(火)	米粉パン、キャベツミンチカツ、えだまめとコーンのソテー、夏やさいとチキンのトマト煮						
	48	豊川市	26	10		6月17日(水)・19日(金)	ごはん、ちゃんぼん風クリーミー春雨スープ、めひかりフライ、もやし炒め	ごはん(豊川市)、こまつな(豊川市)、きくらげ(豊川市)、キャベツ(県産)、めひかりフライ(県産)、もやし(県産)	「ちゃんぼん風クリーミー春雨スープ」は、豊川産地場産物を活用した令和6年度献立コンクールの最優秀賞作品をベースに、地場産物であるきくらげを加えアレンジした献立。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」や近隣の市内商業施設で展示紹介し、レシビを配布)生産農家を招聘して会食会を実施予定。	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 実施日未定
49	蒲郡市	12	7	1	6月17日(水)・19日(金)	ごはん、豚汁、いぼだいのフライ、グリーンアスパラガスのサラダ、蒲郡みかんゼリー	ごはん(設楽町)、豚肉(県産)、にんじん(県産)、葉ねぎ(県産)、みそ(県産)、いぼだい(蒲郡市)、グリーンアスパラガス(蒲郡市)、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。いぼだいは蒲郡で水揚げされたものを加工してもらい使用。毎月蒲郡市産の食材を使用した日を「蒲郡の日給食」、さらに蒲郡で水揚げされた魚を使用した日を「地魚の日」とし、献立表やおたより等でお知らせしている。	蒲郡の日給食 地魚の日	11月 実施日未定	蒲郡の日給食 地魚の日 愛知の郷土料理	1月 実施日未定	
50	田原市	18	4		6月19日(金)	ビーフカレーライス、メヒカリフライ、みかんゼリー(小学校)、とうもろこし(中学校)	米(田原市)、牛肉(田原市)、たまねぎ(田原市)、じゃがいも(田原市)、メヒカリ(蒲郡市)、みかんゼリー(蒲郡市)、とうもろこし(田原市)	「たまねぎ」、「じゃがいも」は地元の生産者団体「にんじんの会」が生産したのを使用。とうもろこしはJAより地元産を納入してもらおう。1回で全量確保することが困難なため、小学校と中学校を別日に実施。米は年間を通して田原産コシヒカリを使用。肉は県産、豆腐類は県産大豆を使用。青果物は地元の生産者団体やJAと連携して田原市産を優先的に使用。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8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18日(木)	新城のトマト豚丼、ごまみそ汁、蒲郡みかんゼリー	米(新城市)、トマト(新城市、県産)、葉ねぎ(新城市)、ほうれん草(県産)、蒲郡みかん(蒲郡市)	昨年度実施した「新城ZIBASANレシコンテスト(新城市地産地消食育推進協議会主催)」で入賞した「トマト豚丼」を取り入れた献立とした。 JA愛知東と連携し、毎月19日前後に、地場産物を多く取り入れた「地産地消の日」給食を実施する。	新城の秋を味わう学校給食の日	11月19日(木)	新城の冬を味わう学校給食の日	1月28日(木)
	52	設楽町 (田口共同調理場)	1	1		6月19日(金)	五平餅、田口塩どりの野菜炒め、トマト汁	五平餅(設楽町)、田口塩どり(設楽町)、トマト(設楽町)	五平餅は設楽町で作られよく食べられている。また田口塩どりは設楽町のスーパーで加工されている。 毎月19日「食育の日」。	設楽町の秋を感じよう!	10月19日(月)	給食で学ぼう!世界の料理と全国の料理	1月25日(月)~29日(金)
		設楽町 (清嶺小)	1			6月25日(木)	鮎ごはん、トマトと玉ねぎの味噌汁、奥三河塩鶏の野菜炒め、清嶺茶蒸しパン	鮎(設楽町)、緑茶(清嶺地区)、鶏肉(奥三河地区)、トマト(設楽町)、キャベツ(東三河地区)、ねぎ(東三河地区)、玉ねぎ(東三河地区)	愛知淡水で加工した「鮎の甘露煮」を使用したまぜご飯に使用。設楽町産の「トマト」を使用した味噌汁は、さわやかな酸味とみそのコクがよく合う。 奥三河産の鶏肉を加工した「田口塩鶏」を使用。清嶺小学校の茶畑で児童が摘んだ「緑茶」を使用。手作り蒸しパンは清嶺小学校の農園で栽培した無農薬の「さつまいも」を使用した献立を予定。 <例>さつまいもごはん、さつまいも汁、大学芋、スイートポテトシチュー 等	清嶺のおいしい秋見つけた!給食	11月19日(木)	世界の味を知ろう!給食	1月28日(木)
		設楽町 (名倉小)	1			6月19日(金)	ごはん、にじますの磯部揚げ、キャベツのゆかり和え、アグリ野菜とうずら卵のみそ汁	米(設楽町)、トマト(設楽町)、玉ねぎ(設楽町)、葉ねぎ(設楽町)、干しいたけ(設楽町)、にじます(設楽町)、きゅうり(設楽町)、うずらの卵(県産)、キャベツ(県産)	アグリステーションなぐら(地元の道の駅)で野菜を購入。愛知県淡水養殖漁業協同組合(地元の淡水魚養殖場)でにじますを購入。 設楽町や愛知県内の地元野菜や食材を使った献立を給食に取り入れる。愛知県内で生産量が上位の食材を取り入れる。	設楽町の秋を味わう日	10月20日(火)	郷土料理を親しむ日	1月29日(金)
		設楽町 (津具小)	1			6月23日(火)	ごはん、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)、キャベツ、玉ねぎ、にんじん、なす、ピーマン、大根、ねぎ、じゃがいも(県産)、三河赤鶏(県産)	米は、設楽町教育委員会を通してJA愛知東より取り入れた。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、設楽町産の食材を取り入れた献立を計画している。 (今年度は学校行事と重なってしまうため日にちをずらして実施)	秋の食材を味わう日	10月19日(月)	全国の郷土料理を知ろう	1月25日(月)~29日(金)
	53	東栄町	1	1		6月19日(金)	東栄チキン炊き込みご飯、三河赤どりのチキンカツ、愛知キャベツの赤しそ和え、みそ煮込み汁	東栄チキン(東栄町)、チキンカツ(三河地区)、キャベツ(県産)、赤しそ(県産)、赤味噌(県産)、うずら卵(県産)、油揚げ(県産)、にんじん(県産)	主食に東栄町の地物「東栄チキン」と県産にんじんを使用した炊き込みご飯、主菜に三河赤どりのチキンカツ、副菜に県産のキャベツと赤しそを使用した和え物、汁物に県産のうずら卵と油揚げ、にんじん、赤味噌を取り入れた。 地物である「東栄チキン」を使用し、東三河で有機栽培を行っている「ゆたかファーム」さんから旬の野菜を納品予定。	秋の味覚を味わう日	9月29日(火)	地元の食材を食べる日	1月27日(水)
	54	豊根村	1	1		6月16日(火)	豊根米、チョウザメフライのおろしかけ、金山寺のきゅうり和え、きくらげのスープ、ブルーベリーゼリー(ブルーベリー入り)	豊根米(豊根村)、ちょうざめ(豊根村)、金山寺(豊根村)、きくらげ(豊川市)、ブルーベリージュース・ブルーベリー(豊根村)	豊根村で養殖されている、ちょ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。地域の郷土料理の金山寺を地元の商店から購入し使用。	郷土料理を楽しむ学校給食の日	11月12日(木)	豊根の食材を知ろう!!	1月28日(木)