

令和8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 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、うずら卵(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を高めた。給食に県産の食材を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
2	名古屋西高等学校	6月18日 (木)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、玉葱(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月25日 (水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月28日 (木)
3	熱田高等学校	6月18日 (木)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、うずら卵(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
4	名古屋工科高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、うずら卵(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、県産食材の使用を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
5	瀬戸工科高等学校	6月18日 (木)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、玉葱(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月28日 (木)
6	春日井高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏のチキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月25日 (月)
7	小牧高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、玉葱(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
8	古知野高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏のチキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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27日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月27日 (水)
9	犬山高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏のチキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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27日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月27日 (水)

令和8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
10	一宮高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏のチキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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27日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月27日 (水)
11	津島高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、うずら卵(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
12	半田商業高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、うずら卵(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
13	大府高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、切り干し大根(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、玉葱(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
14	横須賀高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、切り干し大根(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、玉葱(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
15	岡崎高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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30日 (月)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
16	岡崎工科高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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27日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
17	碧南高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、うずら卵(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
18	一色高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、切り干し大根(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、玉葱(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)

令和8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
19	安城高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、うずら卵(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を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
20	刈谷東高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、すまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、切り干し大根(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、キャベツ(県産)、玉葱(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。給食の食材に県産を積極的に活用する。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
21	豊田西高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏のチキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
22	豊田工科高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、人参(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(県産)、うずら卵(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、県産食材の使用を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
23	豊橋工科高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
24	蒲郡高等学校	6月19日 (金)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、大豆(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、玉葱(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27日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
25	城北つばさ高等学校	6月18日 (木)	切り干し大根飯、三河赤鶏チキンカツ、うずら卵のすまし汁	米(県産)、油揚げ(県産)、大根(県産)、人参(県産)、鶏肉(県産・三河赤鶏)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、玉葱(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、県産食材の使用を高めた。給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月26日 (木)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月29日 (金)
26	豊橋市立豊橋高等学校	6月19日 (金)	ごはん、豊橋産うずら卵使用ピカタ、味付け野菜、大葉入りブロッコリーのソテー、メヒカリ唐揚げ、ミネストローネスープ	うずら卵(豊橋市)、その他未定	特になし	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)