

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(特別支援学校)

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	名古屋盲学校	6月19日 (金)	菜飯、めひかりフライ、切干大根のごま和え、なすのみそ汁、蒲郡みかんゼリー	めひかり(県産)、切干大根(県産)、にんじん(県産)、キャベツ(県産)、なす(県産)、油揚げ(県産大豆使用)、蒲郡みかん(蒲郡市)	県産の食材を多く取り入れた献立とし、県産野菜の納入を業者に依頼している。 生徒の委員会活動で行う給食時間の放送で、県産食材の紹介をする。	秋の味覚を味わう学校給食の日	11月13日 (金)頃	未定	1月25日 (月)頃
2	岡崎盲学校	6月22日 (月)	ごはん、三河赤鶏の味噌カツ、切干大根のごま和え、すまし汁、西尾抹茶プリン	米(県産)、鶏肉(三河地区)、みそ(岡崎市)、切干大根(県産)、キャベツ(東三河地区)、たまねぎ(県産)、みつば(東三河地区)、抹茶(西尾市)	愛知県で生産されているものをあまり知らないという児童生徒の実態がある。そこで、三河地域で多く生産されている野菜や岡崎市の八丁味噌などを使用した献立とした。	秋の味覚を味わう学校給食の日	10月19日 (月)	愛知を食べる学校給食の日	1月25日 (月)～ 29日(金)
3	名古屋聾学校	6月19日 (金)	ごはん、なすみそメンチカツ、大豆マヨサラダ、沢煮わん、フルーツポンチ	米(県産)、なす(県産)、水煮大豆(県産)、人参(県産)、メロン(県産)	県産の食材を多く取り入れた献立とする。 八百屋へ県産の食材を納品してもらうよう依頼する。 月に1回、「愛知を食べる学校給食の日」を実施予定。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (木)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日	1月29日 (金)
4	千種聾学校	6月19日 (金)	ごはん、めひかりフライ、ほうれんそうのごま和え、愛知のあかみそしる	めひかり(県産)、ほうれんそう(県産)、あぶらあげ(県産)、なす(県産)	業者に依頼し、県産の食材を使用した献立や、県産の冷凍野菜を給食で提供している。 毎月19日は、「食育の日」として、県産食材を使用した献立を提供する。	秋の味覚を探そう! あいちの食材たんけん給食	10月19日 (月)	先生のふるさと味めぐり給食	1月25日 (月)～ 29日(金)
5	豊橋聾学校	6月19日 (金)	豊橋うずら入り♪大葉みそ豚丼、キャベツの赤しそ和え、みつばのすまし汁	米(豊橋市)、うずらたまご(豊橋市)、大葉(豊橋市)、キャベツ(豊橋市)、豚肉(県産)、たまねぎ(碧南市)、赤しそ(県産)、みつば(豊川市)、もやし(岡崎市)、豆みそ(豊田市)	豚井には、豊橋市で有名なうずらたまごと大葉を使用し、みそ味にすることで愛知らしさを出した。 副菜と汁物にキャベツとみつばを使用することで、愛知県で生産が盛んなものが分かるようにした。 県産の食材を使用したら、給食室前のボードに掲示をする取組 JA豊橋と連携し、豊橋市の旬の食材を給食に提供する取組	秋の味覚探検給食	10月23日 (金)	あいちだいすき! ふるさと給食	1月22日 (金)
6	岡崎聾学校	6月19日 (金)	ごはん、鶏肉のみそマヨ焼き、しそといかのマリネ、かいわれと卵のスープ	鶏肉(三河地区)、八丁みそ・新玉ねぎ・きゅうり・キャベツ・レタス・鶏卵(岡崎市)、しその葉(豊橋市)	地元の八百屋、精肉店と連携し、県産の食材をたくさん使った献立とする。その食材を紹介する。 冬が旬の野菜を使ったおすすめ料理を募集し、給食用にアレンジした献立を実施する。	秋の食材を味わう日	11月19日 (木)	郷土料理を味わう日	1月18日 (月)
7	一宮聾学校	6月19日 (金)	ゆかりごはん、めひかりフライ、かりもりのごま酢和え、しらすつみれの白みそ汁、蒲郡みかんゼリー	米(県産)、赤しそ(県産)、めひかり(県産)、小麦粉(県産)、かりもり(県産)、キャベツ(県産)、しらす(県産)、あおさ(県産)、厚揚げ(県産)、ほうれんそう(県産)、みかん(蒲郡市)	伝統野菜について指導できるような献立にした。 多岐に渡る県産農・水産物を使用することで、愛知県の豊かさを感じられるよう工夫した。 毎月の「食育の日」に、県産食材や愛知県の郷土料理の給食を提供予定。 4月「鯖の八丁みそ煮」、5月「とりめし」、7月「十六ささげ」	食育の日～「愛知を食べる学校給食の日」～	10月16日 (金)	食育の日～「愛知を食べる学校給食の日」～	1月19日 (火)
8	一宮東特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、なすと鶏肉のしぎ焼き、十六ささげのごま和え、三つ葉のすまし汁	米(西三河、尾張、知多地区)、名古屋コーチン(春日井市)、十六ささげ(稲沢市)、三つ葉(稲沢市)、八丁味噌(岡崎市)	しぎ焼きには、名古屋コーチン、八丁味噌を使用する。尾張の伝統野菜である十六ささげのごま和えや、JA愛知西から仕入れた地元食材の三つ葉を使ったすまし汁を提供する。 毎月1回、地元の農業協同組合から仕入れている食材を使用し、地産地消に取り組んでいる。 地元メーカーや地域の食材を扱う店舗から紹介された旬の食材や、愛知の特産品を使用している。	ひがし名物! ひがどん井!	11月19日 (木)	愛知の郷土料理であったか献立	1月26日 (火)
9	みあい特別支援学校	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年度の受賞作品である。 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)

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(特別支援学校)

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	瀬戸つばき 特別支援学校	6月18日 (木)	ごはん、鶏肉の塩麹焼き、ほうれん草のあえもの、つばきこみそしる	米(県産)、鶏肉(県産)、ほうれん草(県産)、キャベツ(県産)、玉ねぎ(本校)、じゃが芋(本校)、豆味噌(岡崎市)	高等部の生徒が栽培収穫した玉ねぎ、じゃがいもを使用した味噌汁を提供し、授業と給食がつながるようにした。また、近隣にある瀬戸総合卸売市場株式会社やJAあいちと連携し、県産の新鮮な食材が手に入るようにしている。定期的に高等部の生徒が育てた食材を使用している。また、月1回JAと連携し児童生徒の通学区域で収穫された野菜を提供し、地域の食材や愛知県の郷土料理に親しみをもてる献立を作成している。赤味噌は、岡崎市の豆味噌を使用している。	秋の味覚 たっぷり献立	10月 実施日未定	愛知の郷土料理を食べよう献立	1月18日(月) ～22日(金)
11	半田特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、三河赤鶏のチキンカツ、呉汁	米・赤鶏のチキンカツ・たまねぎ・葉ねぎ・ほうれん草・大豆(すべて県産)	献立の全てに県産食材を取り入れ、給食ではできる限り地域の食材を使用していることを児童生徒に知らせる。 ①愛知の野菜を使用した料理の募集をし、人気投票を行う。上位の料理を給食の献立に取り入れる。 ②高等部農業班が栽培した野菜を使用した給食を実施する。	愛知を食べる学校給食の日(児童生徒が考えた料理を献立に使用)	11月中	郷土料理を楽しむ学校給食の日	1月18日(月) ～22日(金)
12	春日台特別支援学校	6月24日 (水)、26日(金)	24日:愛知野菜のチャーハン、しそ入り鶏春巻き、ブロッコリーののり和え 26日:愛知野菜のジャージャーめん(ソフトめん)、しゅうまい	にんじん(県産)、玉ねぎ(県産)、ほうれん草(県産)、ブロッコリー(県産)、キャベツ(県産)、チンゲン菜(県産)、しそ(県産)、切干大根(県産)、豚肉(県産)、米(県産)	実際に地域の食材を食べることを通じて、地域の食べ物の旬のよさを知り、地域の特産物と日常の食事との関連などに興味をもったり、大切にしていこうとする心を育てたりするきっかけとなるような献立とした。また、家庭で給食が話題となることも多いことから、家庭でコミュニケーションが図られ、家庭内で地域の食材のよさを意識してもらうことをねらいとした。 毎月、愛知県の郷土料理や愛知県の食材を使った料理を提供する。	秋の食材で愛知を味わう学校給食の日	10月19日 (月)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日	1月25日 (月)
13	豊川特別支援学校 ・ 本宮校舎	6月19日 (金)	白玉うどん、チキンカツ、大葉入り肉みそ	白玉うどん(県産)、三河赤鶏のチキンカツ(三河地区)、青じそ・たまねぎ・赤みそ(県産)	業者に産地を指定して発注。 公益財団法人愛知県学校給食会他地元業者に協力依頼をする。 毎月1回程度(日は未定)県産食材を中心とした献立を実施する。	絵本給食	10月16日 (金)	愛知の野菜を知ろう!	1月25日 (月)
14	安城特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、三河赤鶏のチキンみそカツ、キャベツソテー、玉ねぎスープ、豆乳デザート(まめびよココア味)	三河赤鶏(県産)、みそ(県産)、キャベツ(県産)、玉ねぎ(県産)、豆乳(県産)	地元の青果市場と連携をして県産野菜を積極的に納品してもらい、児童生徒に紹介する。 毎月19日前後に県産の食材や郷土料理等を取り入れ、給食献立掲示で紹介する。	地元の秋の食材を味わう学校給食の日	11月19日 (木)	「あったらいいな!こんな学校給食」の日	1月25日(月) ～29日(金)
15	いなざわ 特別支援学校	6月22日 (月)	ごはん、三河赤鶏チキン味噌カツ、キャベツのゆかり和え、愛知のしらす入りつみれ汁、蒲郡みかんゼリー	鶏肉(県産)、豆味噌(県産)、キャベツ(県産)、赤しそ(県産)、しらす(県産)、みかん果汁(県産)	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産の物資を手配し、県産の食材をすべての料理に取り入れた。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月16日 (月)	愛知を食べる学校給食の日 学校給食週間	1月18日(月) ～21日(木)
16	大府もちのき 特別支援学校 ・ 桃花校舎	6月23日 (火)	ごはん、愛知たっぷりみそキーマカレー、福神漬サラダ、蒲郡みかんゼリー	豚肉(県産)、なす(東海市)、玉ねぎ(大府市)、こまつな(知多市)、きゅうり(美浜町)、八丁みそ(三河地区)、大豆・大豆ミート・福神漬・蒲郡みかんゼリー(給食会・愛知)	人気のカレーに県産の食材を多く取り入れ、仕上げに八丁みそをプラスすることで、愛知県らしさを出した。また、県産の福神漬やみかんゼリーも使用し、愛知が詰まった献立とした。 当日は、JAに協力を依頼し、知多半島産の食材も取り入れていく予定。 定期的に県産の食材を使用した加工食品や郷土料理を実施する。 高等部の生徒が、授業で育てた野菜を給食で使用する予定である。	秋の食材で愛知を味わう学校給食の日	10月27日 (火)	みんなで愛知の食を楽しむ学校給食の日	1月18日(月) ～22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(特別支援学校)

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
17	佐織特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、愛知県産赤しそふりかけ、なすみそメンチカツ、ささみとみつばのサラダ、トマトとほうれん草の卵スープ	米(海部地区)、赤しそ(県産)、なす(県産)、キャベツ(県産)、三つ葉(県産)、トマト(県産)、ほうれん草(県産)、卵(県産)	全ての料理に県産食材を使用する予定。八百屋に県産の食材を納入してもらうよう依頼。毎月19日の給食は、愛知県で多く作られている食材や、愛知の郷土料理を献立に取り入れる予定。	愛知の旬を味わう学校給食の日	11月19日 (木)	愛知の郷土料理を楽しむ学校給食の日	1月19日 (火)
18	三好特別支援学校	6月26日 (金)	なすみそそぼろ丼、ほうれんそうとえのきの和え物、冬瓜のけんちん汁、蒲郡みかんゼリー	豚肉(豊田市)、豆みそ(豊田市)、なす(県産)、切干大根(県産)、ほうれんそう(県産)、冬瓜(豊橋市)、ねぎ(県産)、みかん(蒲郡市)	旬のなすを使って、子どもたちが大好きなみそそぼろ丼にした。そぼろには、切干大根や枝豆を加えて、かむことを意識できるよう工夫した。この日は、保護者対象の給食試食会・懇談会を開催し、地場産物について紹介する。毎月の献立表で給食に使用する地場産物を紹介している。また、高等部の生徒が栽培した野菜を給食に使用し、掲示物や校内放送などで紹介する予定。	愛知の秋の味覚を味わおう	11月16日 (月)	愛知の郷土料理を味わおう	1月21日 (木)
19	春日井高等特別支援学校	6月19日 (金)	ゆかりごはん、めひかりフライ、昆布和え、切り干し大根のみそ汁、蒲郡みかんゼリー	米・ゆかりふりかけ・めひかり・キャベツ・きゅうり・切り干し大根・蒲郡みかん果汁(県産)	給食会の物資や地元納入業者からの県産食材を納入し、それぞれの料理に取り入れました。12月10日(木)給食試食会を実施予定。	愛知を食べる学校給食の日	未定	愛知を食べる学校給食の日	1月下旬
20	豊田高等特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、カレーライス、めひかりフライ、福神漬け、メロン	ごはん(あいちのかおり)、めひかり(県産)、豚肉(高浜市)、にんじん(西三河地区)、じゃがいも(自校で栽培)、たまねぎ(県産)、きゅうり(県産)、しそ(県産)、だいこん(県産)、メロン(県産)	納入業者と相談の上、県産の食材を使用する。自校で栽培した食材を使用予定。	給食室の改修工事のため実施なし			
21	名古屋特別支援学校	6月22日 (月)	ごはん、さばの八丁みそ煮、黄金和え、あいちの味覚汁、みかんゼリー	米(県産)、さば・みそ(県産)、ほうれん草(県産)、キャベツ(県産)、はくさい(県産)、にんじん(県産)、ねぎ(県産)、みかん(蒲郡市)	県産の食材を使用した献立を実施する。納入業者と連携し、県産の食材が使用できるようにする。毎月19日(予定)	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (木)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日(仮)	1月25日 (月)
22	港特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、みつば玉葱ソースかけハンバーグ、愛知のしそ和え、キャベツの赤みそ汁、蒲郡みかんゼリー	玉葱(県産)、みつば(県産)、白菜(県産)、ほうれん草(県産)、赤しそ(県産)、キャベツ(県産)、みかん果汁(県産)	地域の食材を食べることを通じて、地域の食材の旬や良さを知り、地域の特産物と日常の食事との関連などに興味をもったり、大切にしていこうとする心を育てたりするきっかけとなるような献立とした。愛知県の特産物を取り入れたレシピ募集を行い、給食で実施することで、愛知県で作られている食材に興味をもつきっかけとなるよう取り組む予定。	秋の食材で愛知を味わう学校給食の日	10月19日 (月)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日	1月25日 (月)
23	豊橋特別支援学校	6月19日 (金)	ひきずり鍋、愛知野菜の和えもの、みそ田楽	キャベツ(豊橋市)、焼き豆腐(県産)、赤みそ(県産)、たまねぎ(県産)、にんじん(県産)	豊橋市の特産を活用し、豊橋市以外に居住している子供たちにも食材の種類やおいしさを伝えるために実施する。毎月、地場産物を積極的に取り入れられるように地元の業者と連携を図っている。	豊橋市の旬の食べ物を味わおう	9月18日 (金)	絵本に出てくる料理を食べよう	1月25日 (月)
24	岡崎特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、三河赤鶏の味噌カツ、キャベツのゆかりあえ、しらすつみれのすまし汁、蒲郡みかんソースのミルクプリン	三河赤鶏チキンカツ(三河地区)、キャベツ(農業大学校)、にんじん(農業大学校)、もやし(県産)、しらす入りつみれ団子(篠島、日間賀島)、みつば(県産)、蒲郡みかんダイスゼリー(蒲郡市)	隣接する農業大学校の野菜を使用予定。また、農業大学校の野菜の栽培の様子等を取材し、給食の提供に合わせ児童生徒に知らせる。日常的に県産の食材を積極的に給食に使用し、献立表などを通して児童生徒に知らせていく。	愛知県のおいしい秋を味わおう。	11月5日(木)	郷土料理を食べて、日本をもっと知ろう。	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(特別支援学校)

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
25	一宮特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、とり肉の味噌カツ、キャベツのごまあえ、つみれとみつばのすましじる	米(県産)、とり肉(三河地区)、みそ(豊田市)、キャベツ(県産)、みつば(稲沢市)、しらす(県産)、あおさ(県産)	児童生徒が好きな「みそかつ」を愛知県で飼育された赤鶏や生産されたみそを使い、興味関心を高める。 JAあいちと連携し、稲沢市産の「みつば」を使用する。 毎月19日付近にJAあいちから届けられた稲沢市や一宮市産の野菜を提供する。 不定期ではあるが、生徒が栽培活動で育てた野菜を提供する。	あいちの旬 たっぷり献立	10月19日 (月)	愛知の名物を味わおう献立	1月26日 (火)
26	ひいらぎ特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、ハンバーグ、愛知県産玉ねぎのシヤリアピンソース、愛知県産ブロッコリーと人参のソテー、愛知産野菜のトマトのスープ	無洗米・玉ねぎ・ブロッコリー・キャベツ・なす・トマト(すべて県産)、穀物酢・赤ワイン(半田市)	子どもたちに人気のハンバーグのソースに愛知県の玉ねぎや半田市にあるミツカンの酢や赤ワインを使用することで県産野菜や地元の調味料に興味関心を持ってもらう。また、栽培活動でも育てているトマトやナスを使ったスープを紹介し、献立や育てた野菜に関心を持ち、野菜を食べようとする意欲を高める。 県産の食材を取り入れた料理を募集し、学校給食週間中の給食献立に取り入れ、紹介する。掲示物や献立紹介ビデオを作成し、委員会活動と協力し、啓発活動を進める。	愛知の秋を食べる学校給食の日	11月19日 (木)	あったらいいなこんな給食(愛知県内の食材を使用した学校給食)	1月25日 (月)～ 29日(金)
27	小牧特別支援学校	6月19日 (金)	ごはん、愛知の大豆ナゲット甘辛ソース、キャベツのごま和え、愛知産野菜のみそ汁、蒲郡みかんゼリー	大豆(県産)、キャベツ(県産)、ほうれん草(県産)、油揚げ(県産)、なす(県産)、みかん(蒲郡市)	納入業者より、県産食材に関する情報を収集し、献立に取り入れる。また、県給食会の県産食材を使用する。 献立表や給食だより、掲示物等で県産食材を紹介する。	秋のみのりをいただきます～錦織りなす小牧山ごはん～	10月中旬	愛知の郷土料理を食べよう	1月18日 (月)
28	にしお特別支援学校	6月29日 (月)	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(県産)、青じそ(県産)、てん茶(西尾市)、大豆(西尾市)、キャベツ(県産)、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、地域産物への理解を深める。 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)
29	大府特別支援学校	大府もちのき特別支援学校と同じ							
30	豊橋市立くすのき特別支援学校	6月18日 (木)	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								

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(特別支援学校)

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
31	瀬戸市立瀬戸特別支援学校	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、味わうことができる献立とした。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。	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27日(水)
32	豊田市立豊田特別支援学校	6月19日(金)	麦ごはん、とよたひまわりポーク丼、ごまあえ、コロッケ	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)	豊田市産・県産の食材を使用した献立。とよたひまわりポーク丼には、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。市保健給食課、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、小麦(きぬあかり)、大豆(フクユタカ)、野菜、果物、七草、抹茶、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
33	刈谷市立刈谷特別支援学校	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)