

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(県立附属中学校・夜間中学校)

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 附属中学校	6月18日 (木)	ごはん、豚肉となすのみそ炒め、県産五目入り根菜コロッケ、パンサンスー、蒲郡みかんゼリー	豚肉、なす、赤みそ、みりん、コロッケ(れんこん、人参、大根、ごぼう、米粉)、きゅうり、酢、みかんゼリー(すべて県産)	給食の委託先と連携し、県産食材の使用を予定。	愛知を食べる学校給食の日	11月中旬 予定	愛知を食べる学校給食の日	1月中旬 予定
2	津島高等学校 附属中学校	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ももらい、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)
3	半田高等学校 附属中学校	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)
4	刈谷高等学校 附属中学校	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)
5	愛知総合工科高等学校 附属中学校	6月18日 (木)	ごはん、豚肉となすのみそ炒め、県産五目入り根菜コロッケ、パンサンスー、蒲郡みかんゼリー	豚肉、なす、赤みそ、みりん、コロッケ(れんこん、人参、大根、ごぼう、米粉)、きゅうり、酢、みかんゼリー(すべて県産)	給食の委託先と連携し、県産食材の使用を予定。	愛知を食べる学校給食の日	11月中旬 予定	愛知を食べる学校給食の日	1月中旬 予定
6	西尾高等学校 附属中学校	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)
7	豊田西高等学校 附属中学校	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

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(県立附属中学校・夜間中学校)

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ず	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
2	とよはし中学校	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)
3	いちのみや中学校	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(県産内)、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)
4	こまき中学校	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)
5	とよた中学校	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)