

令和6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(水)	ご飯、めひかりフライ、ほうれんそうのごま和え、豚汁、蒲郡みかんゼリー	めひかり(県産)、ほうれん草(県産)、キャベツ(県産)、だいこん(県産)、にんじん(県産)、蒲郡みかん(県産)	県産の食材をたくさん使った献立とする。県産野菜の納入を業者に依頼する。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	10月18日(金)頃	未定	1月27日(月)頃
2	岡崎盲学校	6月19日(水)	しょうゆラーメン、愛知のしそ入り鶏春巻、ナムル、蒲郡みかんゼリー	小麦粉(県産)、きくらげ(県産)、青じそ(県産)、キャベツ(県産)、切干しだいこん(県産)、にんじん(県産)、みかん(蒲郡市)	納入業者に県産食材の納品を依頼	愛知を食べる学校給食の日	10月18日(金)	愛知を食べる学校給食の日	1月27日(月)～31日(金)
3	名古屋聾学校	6月18日(火)	愛知の赤しそご飯、めひかりフライ、なすのごま酢あえ、切り干し大根のみそ汁、蒲郡みかんゼリー	赤しそふりかけ(県産)、めひかり(県産)、なす(県産)、きゅうり(県産)、切干しだいこん(県産)、厚揚げ(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	給食会の加工食品使用や、できる限りの範囲で八百屋に県産の食材納入を依頼する。毎月一回、県産の食材を使った「愛知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(火)	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19日(水)	白玉うどん、五目あんかけうどんの汁、ささみサラダ、蒲郡みかんゼリー	油揚げ(県産)、こまつ菜(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	毎月19日前後献立では地産食材を使用する。	秋の味覚を楽しむ学校給食の日	10月10日(木)	日本の郷土料理に親しむ学校給食の日	1月20日(月)～24日(金)
5	豊橋聾学校	6月19日(水)	豊橋大葉のさわやかピラフ、愛知を食べる！7品目のスープカレー、愛知県産メロンゼリーのフルーツポンチ	鶏肉(県産)、豚肉(県産)、大豆(県産)、メロン(県産)、おお葉(豊橋市)、キャベツ(豊橋市)、なす(豊橋市)、ミニトマト(豊橋市)、こまつ菜(豊橋市)、玉ねぎ(碧南市)、にんじん(碧南市)、れんこん(愛西市)	地元豊橋市の野菜を多く使用した。また、子どもたちから人気のあるピラフとカレースープに県産の食材を取り入れることで、関心をもって食べられるようにした。おお葉をたっぷり使用した爽やかなピラフで、豊橋のおお葉をもっと好きになり、愛着をもってもらえるようにした。県産食材を使用したら給食室前の掲示にシールを貼り、年間60種類以上を目指す取組。夏、秋、冬に、旬の野菜を使用したアイデアレシピを子どもと保護者から募集し、給食で提供する取組。給食時にホワイトボードや動画で地場産物を紹介する取組。	旬を味わう！秋の味覚狩り給食	10月25日(金)	愛知大好き！ふるさと給食	1月20日(月)
6	岡崎聾学校	6月19日(水)	ビビンバめん、新玉ねぎの玉子スープ、蒲郡みかんゼリー	豚肉(三河地区)、牛肉(三河地区)、きゅうり(岡崎市)、新玉ねぎ(岡崎市)、もやし(岡崎市)、かいわれ(岡崎市)、トマト(岡崎市)、八丁みそ(岡崎市)、だいこん(県産)、ほうれん草(県産)	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、その中から給食用の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)	郷土料理を味わう日	1月20日(月)
7	一宮聾学校	6月19日(水)	ご飯、めひかりフライ、かりもりのごま酢あえ、アカモクつみれのすまし汁、蒲郡みかんプチゼリー	めひかり(県産)、かりもり(県産)、アカモク(県産)、れんこん(県産)、ほうれん草(県産)、みかん(蒲郡市)	かりもりの旬について指導できるようにした。米、魚、野菜、海藻、果物と多岐にわたる県産食材を使用することで、豊かな愛知県の魅力を感じられるよう工夫した。食育の日に県産食材または郷土料理を献立に取り入れる。4月…愛知県産食材入りぎょうざ(給食会物資)、5月…鉄火味噌、7月…梅しそチキン(おお葉)	愛知と秋の魅力満載給食の日	10月18日(金)	「やっぱり愛知がいいね」学校給食の日	1月20日(月)
8	一宮東特別支援学校	6月19日(水)	菜めし、サボテンコロッケ、ひきずり、うきうき卵のかきたま汁	だいこん葉(県産)、サボテン(春日井市)、尾張の卵(一宮市)	献立のテーマを【愛知のおもしろ献立】とし、ユニークな名前(ひきずり、うきうき卵のかきたま汁)や珍しい食材(サボテンコロッケ)を使用し、学校で紹介する。地域限定商品を献立に使用している。毎月1回地元JAの食材を使い、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旬の食材や愛知の特産品を紹介してもらい使用している。	ひがし名物！ひがどん井！	11月19日(火)	愛知の食材であつたまろう献立	1月30日(木)
9	みあい特別支援学校	6月19日(水)	ご飯、岡崎夏のポーク入りスープカレー、あおさ入りくろむつフライ、キャベツとアスパラのサラダ	なす(岡崎市)、豚肉(岡崎市)、八丁みそ(岡崎市)、米(岡崎市)、くろむつ(蒲郡市)、キャベツ(東三河地区)、にんじん(西三河地区)	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。「岡崎夏のポーク入りスープカレー」は令和5年度を受賞作品である。家康公が好んで食べたと言われる食材を使った「家康公メニュー」を予定している。	秋を味わう学校給食の日	11月19日(火)	学校給食メニューコンクール受賞作品を味わう日	1月24日(金)～30日(木)

令和6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19日 (水)	ご飯、ソースカツ、ゆかりあえ、つばきのじゃがいもみそしる	赤鶏(三河地区)、キャベツ(瀬戸市)、赤しそ(県産)、じゃがいも(瀬戸市)、油揚げ(県産)、赤みそ(豊田市)	「つばきのじゃがいもみそしる」に入っているじゃがいもは、高等部の生徒が収穫したものを使用し、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。	秋の味覚 たっぷり献立	10月18日 (金)	日本の名物を食べつくそう献立	1月20日(月) ～24日(金)
11	半田特別支援学校	6月19日 (水)	ご飯、めひかりのフライ、ごまふく和え、ごん汁、西尾抹茶プリン	めひかり(県産)、キャベツ(県産)、にんじん(県産)、ほうれん草(県産)、だいこん(県産)、油揚げ(県産)、みそ(県産)、抹茶(県産)	献立のすべてに県産食材を取り入れ、いつも給食で食べている食材が地元で収穫された物であることを児童生徒に知らせる。ごん汁は、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、油揚げと地元の野菜を使用している。愛知の野菜を使用した料理の募集をし、人気投票を行う。上位の献立を実施する。高等部農業班の野菜を使用した給食を実施する。	愛知の秋を味わう学校給食の日(リクエスト給食の実施)	11月中	郷土料理を楽しむ学校給食の日	1月20日(月) ～24日(金)
12	春日台特別支援学校	6月11日 (火)	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、蒲郡みかんゼリー	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)、しそ(県産)、鶏肉(県産)、豚肉(県産)、みかん果汁(蒲郡市)	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良さを意識してもらおうことをねらいとした。毎月19日の食育の日に、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21日 (月)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日	1月17日(金)
13	豊川特別支援学校 本宮校舎	6月20日 (木)	ミルクロール、大豆ナゲット、しそキャベツ、かき玉汁、蒲郡みかんゼリー	大豆(県産)、赤しそ(県産)、キャベツ(県産)、にんじん(県産)、ほうれん草(県産)、玉ねぎ(県産)、卵(県産)、みかん(蒲郡市)	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。	「食欲の秋」の不思議について知ろう	10月11日 (金)	地場産物を知ろう	1月16日(木)
14	安城特別支援学校	6月19日 (水)	麦ご飯、揚げれんこんぎょうざ、麻婆なす、チンゲンサイの中華和え	ちんげん菜(西三河地区)、玉ねぎ(西三河地区)、れんこん(県産)	昨年度よりJAから県産野菜の納品をさせていただけるようになった。県産野菜を取り入れ、紹介する日としたい。19日前後に愛知県の郷土料理や県産食材を使用した給食を実施する。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (火)	愛知の郷土料理を味わう日	1月20日(月)
15	いなざわ 特別支援学校	6月24日 (月)	チキン味噌カツ丼、ひじきと切り干し大根のサラダ、豆腐の白みそ汁	鶏肉(県産)、豆みそ(県産)、ほうれん草(県産)、豆腐(大豆:県産)、キャベツ(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18日 (月)予定	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)
16	大府もちのき 特別支援学校 桃花校舎	6月26日 (水)	ご飯、あいちたっぷりひき肉カレー、福神漬けサラダ、蒲郡みかんゼリーポンチ	豚肉(県産)、なす(知多半島地区)、玉ねぎ(知多半島地区)、こまつ菜(知多半島地区)、れんこん(県産)、八丁みそ(三河地区)、冷凍トマト(県産)、福神漬け(県産)、大豆・大豆ミート(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	人気のカレーに県産の野菜、隠し味に八丁みそを取り入れることで、いつものカレーとはひと味違う献立とした。また、サラダ、デザートにも県産の食材を使用し、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である。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。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。	秋の食材で愛知を味わう学校給食の日	10月16日 (水)	みんなで愛知の食を楽しむ学校給食の日	1月23日(木) ～29日(水)
17	佐織特別支援学校	6月19日 (水)	ご飯、れんこんサンドフライ、おかか和え、愛知の野菜たっぷり汁、蒲郡みかんゼリー	米(海部地区)、れんこん(県産)、キャベツ(県産)、きゅうり(県産)、にんじん(県産)、玉ねぎ(県産)、みつ葉(県産)、なす(県産)、切干しだいこん(県産)	愛西市特産のれんこんを使用した献立をメインとし、和え物、汁物にも県産の食材を使用する。八百屋に県産の食材の納品を依頼。1月に実施する校内給食週間の中で愛知県の伝統料理を献立に一部取り入れる予定。	愛知の旬を味わう学校給食の日	11月19日 (火)	尾張に伝わる味を楽しむ学校給食の日	1月31日(金)

令和6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
18	三好特別支援学校	6月21日 (金)	しゃきしゃき豚キムチ丼、愛知しそ入り鶏春巻き、トマトと卵の中華スープ	れんこん(愛西市)、切干しだいこん(みよし市)、にんじん(碧南市)、玉ねぎ(西三河)、豚肉(豊田市)、青しそ(県産)、トマト(豊田市)、卵(豊田市)、ねぎ(海部地区)	6月のかみかみ献立と愛知を食べる学校給食を一つの献立で実施するため、県産のれんこんや切干しだいこんを使用し、子どもに人気の豚キムチ丼をかみかみメニューにアレンジする。 毎月、給食に使用している県産の野菜を献立表に掲載している。6月には保護者対象の給食懇談会を実施して、学校給食における地場産物の活用についての話をする。	愛知の秋の味覚を味わおう	10月18日 (金)	愛知の郷土料理を味わおう	1月24日 (金)
19	春日井高等特別支援学校	6月19日 (水)	ご飯、めひかりフライ、愛知県産野菜のチョレギサラダ、卵ときくらげのスープ	めひかり(県産)、キャベツ(県産)、だいこん(県産)、きゅうり(県産)、きくらげ(県産)	愛知県の特産品を含め、給食会の物資、地元納入業者に協力を依頼し、県産の食材をそれぞれ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	未定	愛知を食べる学校給食の日 学校給食週間	1月24日 (金)、28日 (火)~30日 (木)
20	豊田高等特別支援学校	6月19日 (水)	ご飯、じゃがいもとツナの煮物、キャベツの塩昆布和え、みそカツ	米(あいちのかおり)、にんじん(西三河地区)、玉ねぎ(県産)、キャベツ(東三河地区)、きゅうり(県産)、もやし(岡崎市)、みそカツ(鶏肉:三河地区)	納入業者と相談の上、県産の食材を納入する。 自校で栽培した食材を使用予定。	旬の食材を食べよう	10月頃	冬の食材を食べよう	1月下旬頃
21	名古屋特別支援学校	6月24日 (月)	ご飯、なすみそメンチカツ、ほうれん草の梅じゃこ和え、あいちの味覚汁、みかんゼリー	なす(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。 県産の食材を使用した献立や、地域に伝わる郷土料理を給食で実施する。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (火)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日(仮)	1月24日(金)
22	港特別支援学校	6月19日 (水)	愛知のビビンバ丼、キャベツスープ、蒲郡みかんゼリー	豚肉(県産)、れんこん(県産)、にんじん(県産)、切干しだいこん(県産)、八丁みそ(県産)、キャベツ(県産)、みつ葉(県産)、みかん果汁(蒲郡市)	地域の食材を食べることを通じて、地域の食べ物の旬や良さを知り、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。 愛知県の郷土料理や愛知県で多くとれる食材について、興味をもつきっかけとなるように給食として実施し、校内放送や食育だより、掲示物を通じてより深く学べるように取り組む予定。	秋の食材で愛知を味わう学校給食の日	10月18日 (金)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日	1月24日(金)
23	豊橋特別支援学校	6月19日 (水)	田原産豚のしょうが焼き、豊橋産の塩だれキャベツ、豊橋名産ちくわのみそ汁、蒲郡みかんゼリー	キャベツ(豊橋市)、豚肉(田原市)、ちくわ(豊橋市)、玉ねぎ(県産)、じゃがいも(県産)、にんじん(県産)	本校潮風教室が設立されている田原市の特産を活用し、田原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。	世界(オリンピック開催国フランス)の料理を学校給食	9月10日(火)	絵本に出てくる料理を食べよう	1月30日(木)
24	岡崎特別支援学校	6月18日 (火)	ひじきご飯、いわしの八丁みそ煮、五目煮、玉麩のすまし汁	油揚げ(県産)、豆みそ(岡崎市)、みつ葉(県産)、はくさい(県産)	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、県産食材を納入してもらっているようにしている。 給食の食材に県産を積極的に取り入れる。	秋の味を楽しもう!	11月22日 (金)	みんなで食べる郷土料理の日	1月24日(金)
25	一宮特別支援学校	6月21日 (金)	ご飯、三河赤鶏の味噌カツ、肉じゃが、かきたま汁	三河赤鶏(三河地区)、みそだれ(県産)、じゃがいも(一宮市)、卵(一宮市)	月に一度、地元のJAから食材を仕入れている。6月はじゃがいもの予定である。新鮮な野菜を給食で味わうことと作った農家の人たちへの感謝等、昼の放送を通して伝える。 地元のJA青年部が取り組んでいる新鮮な野菜(休耕地を活用することを目的として野菜を栽培)を毎月、給食で提供している。	収穫の秋(地元の食材で味わう)	10月8日(火)	給食で愛知を味わう日	1月24日(金)
26	ひいらぎ特別支援学校	6月18日 (火)	ご飯、愛知のねぎ油淋鶏、愛知県産野菜のゆかり和え、地元野菜のみそ汁、西尾抹茶プリン	ねぎ(県産)、キャベツ(県産)、れんこん(県産)、きゅうり(県産)、なす(県産)、玉ねぎ(県産)、こんにゃく(県産)、みそ(県産)、酢(県産)、抹茶(県産)	献立のすべてに、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。 県産の食材を取り入れた料理を募集し、学校給食週間の給食献立に取り入れ、紹介する。	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(愛知県内の食材を使用した学校給食)	1月20日(月)~24日(金)
27	小牧特別支援学校	6月19日 (水)	愛知の大根葉ごはん、鶏のから揚げ、愛知県産ねぎソース、愛知野菜のみそ汁	だいこん葉(県産)、ねぎ(岩倉市・一宮市)、キャベツ(田原市)、トマト(県産)、なす(県産)	児童生徒の興味を引くため、人気のメニューに県産食材を使用したアレンジ献立とした。納入業者より、県産食材に関する情報を収集し、献立に取り入れた。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で県産食材の紹介等を掲載する。	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20日(月)

令和6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
28	にしお 特別支援学校	6月24日 (月)	ご飯、たこ入りはんぺんの磯部揚げ、 切り干し大根のみそサラダ、玉ねぎと 鶏団子の具だくさん汁、西尾市産い ちごゼリー	米(西尾市)、たこ(県産)、あおさ(県 産)、切干しだいこん(県産)、玉ねぎ(県 産)、キャベツ(県産)、きゅうり(県産)、こ まつ菜(県産)、いちご(西尾市)	西尾市産や県産の野菜や水産物を使った給食を通して、 地場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 等を取り入れる。	季節を感じよう! 和食を楽しむ学校給 食の日	11月19日 (火)	郷土料理を 味わう学校 給食の日	1月24日(金)
29	大府特別支援学校	大府もちのき特別支援学校と同じ							
32	豊橋市立くすのき 特別支援学校	6月20日 (木)	ご飯、しそしゅうまい、そえやさい、夏!! マーボー、お茶プリン	米粉パン(県産)、しそしゅうまい(県 産)、愛知のやさいクロック(県産)、玉ね ぎ(県産)、葉ねぎ(県産)、もやし(県 産)、なす(豊橋市)、青じそ(豊橋市)、 米(豊橋市)、トマト(豊橋市)、一口蒲郡 みかんゼリー(蒲郡市)、お茶プリン(豊 橋市)	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(火) ~31日(木)	愛知を食べ る学校給食 の日	1月24日 (金)~30日 (木)
		6月25日 (火)	米粉パン、豊橋やさいたっぷりラタトゥ イユ、愛知のやさいクロック、そえやさい、 一口蒲郡みかんゼリー						
33	瀬戸市立瀬戸 特別支援学校	6月19日 (水)	ご飯、瀬戸豚とたまねぎの煮物、メヒカ リのフライ、赤じそあえ、蒲郡みかんゼ リー	米(瀬戸市)、瀬戸豚(瀬戸市)、玉ねぎ (瀬戸市)、メヒカリ(蒲郡市)、キャベツ (瀬戸市)、きゅうり(県産)、赤じそ(県 産)、みかん(蒲郡市)	瀬戸市産の米や野菜、県内で水揚げされたメヒカリを使用 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。米やキャベツ以外に玉ねぎ・なす・さつまいも・さ といも等、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、瀬戸市産業政策課、JA、生産者が連携して計画 栽培に取り組んでおり、使用食材の種類や使用量が増加し ている。 地元の食材や郷土料理を給食で提供し、掲示物や給食の 時間の放送、献立表等を活用して児童生徒、保護者等に 周知する。 瀬戸市産業政策課や地元生産者と連携し、ヤーコンやア レッタ、ロマネスコ等、地域で栽培されている珍しい野菜を 献立に取り入れ、児童生徒に知らせる。	地元の食材 を味わう学校 給食の日	11月19日 (火)	郷土料理を 味わう学校 給食の日	1月27日 (月)
34	豊田市立豊田 特別支援学校	6月17日 (月)	ご飯、ひまわりポークのしょうが炒め、 大豆とじゃがいものサラダ、キムチ入り みそ汁	豆腐(豊田市)、大豆(豊田市)、キムチ (白菜)(豊田市)、しいたけ(豊田市)、 豚肉(とよたひまわりポーク)(豊田市)、 玉ねぎ(豊田市)、にんじん(豊田市)、 じゃがいも(豊田市)、だいこん(豊田 市)、キャベツ(豊田市)、きゅうり(県 産)、豆みそ(県産)	豊田市産、県産の食材を使用した献立。米は豊田市産 「大地の風」、大豆は豊田市産「フクユタカ」を使用。ひまわり ポークのしょうが炒めでは、豊田市のブランド豚である 「ひまわりポーク」を使用。 地産地食やSDGsを目的として、豊田市内の農産物を積極 的に給食に取り入れるようにしている。 年間計画の中で、豊田ブランドの日や行事食を設定し、豊 田市産の米、小麦、大豆、野菜、果物、七草、抹茶、豚 肉、鮎等を取り入れ、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。	未定	未定	未定	未定
35	刈谷市立刈谷 特別支援学校	6月19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あ げ、キャベツと切り干し大根のごま酢 あえ、プチ蒲郡みかんゼリー	きしめん(県産)、鶏肉(県産)、玉ねぎ (県産)、しいたけ(刈谷市【有機】)、ねぎ (県産)、大豆(刈谷市)、切干しだいこん (県産)、キャベツ(県産)、きゅうり(県産)	県産小麦を使用したきしめんを使って、郷土料理の芋川う どんを実施する。主菜には、刈谷市で栽培された大豆から 作ったかきあげ、副菜には、地場産物である切干しだいこ んを取り入れている。 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19日 (火)	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24日(金)