

令和7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)

1/5

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きます	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23日 (月)	ごはん、なすと豚肉のみそ炒め、 愛知しそ入り鶏春巻き、蒲郡みかんゼリー	なす(県産)、キャベツ(県産)、豚肉(県産)、 青しそ(県産)、蒲郡みかん(県産)	県産の食材を多く取り入れた献立とし、野菜もできるだけ県産を納入してもらえるよう業者に依頼する。 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20日 (月)頃	未定	1月23日 (金)頃
2	岡崎盲学校	6月19日 (木)	ごはん、愛知のしそ入り鶏春巻、まめ豆サラダ、えび団子スープ、蒲郡みかんゼリー	青じそ(県産)、大豆(県産)、キャベツ(県産)、 たまねぎ(県産)、にんじん(県産)、チンゲンサイ(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17日 (金)	愛知を食べる学校給食の日	1月26日 (月)～30日(金)
3	名古屋聾学校	6月20日 (金)	ごはん、三河赤鶏の味噌チキンカツ、 ほうれん草のしそ和え、かきたま汁、蒲郡みかんゼリー	三河赤鶏(三河地区)、ほうれん草(県産)、 しそ(県産)、きゅうり(県産)、にんじん(県産)、卵(県産)、みかん(県産)	県産の食材を多く取り入れた献立とした。 八百屋や給食会から県産の食材を優先的に仕入れる。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日	1月30日 (金)
4	千種聾学校	6月20日 (金)	ごはん、めひかりフライ、ほうれんそうのおひたし、みそきしめん汁	メヒカリ(県産)、ほうれん草(県産)、油あげ(県産)、 はくさい(県産)	県産の食材や、郷土料理を入れた。 毎月19日前後には、県産の食材や郷土料理を提供する。	秋の味覚たっぷり給食	10月15日 (水)	アジアの味めぐり旅行給食！	1月26日 (月)～30日(金)
5	豊橋聾学校	6月19日 (木)	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)、うずら卵(豊橋市)、おお葉(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)、みつ葉(豊川市)、もやし(岡崎市)、 豆みそ(豊田市)	豚丼には、豊橋市で有名なうずら卵とおお葉を使用し、 みそ味にすることで愛知らしきを出した。 副菜と汁物にキャベツとみつ葉を使用することで、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食材カードを 貼り、年間60種類以上を目指す取組。 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24日 (金)	あいちだいすき！ふるさと給食	1月23日 (金)
6	岡崎聾学校	6月19日 (木)	ごはん、チキンみそカツ、新玉ねぎの無限サラダ、 もやしのかき玉汁	鶏肉(三河地区)、八丁みそ(岡崎市)、 新たまねぎ(岡崎市)、きゅうり(岡崎市)、 かいわれ(岡崎市)、もやし(岡崎市)、鶏卵(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。	秋の食材を味わう日	11月19日 (水)	郷土料理を味わう日	1月19日 (月)
7	一宮聾学校	6月19日 (木)	あいちの米粉パン、めひかりのフライ、 かりもりのごまサラダ、アカモクつみれのコンソメスープ、 冷凍みかん	米粉(県産)、メヒカリ(県産)、小麦粉(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)	伝統野菜について指導できるようにした。 穀類、魚、野菜、海藻など多岐に渡る県産食材を使用することで、 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または郷土料理を献立に取り入れる。 ・4月…三河赤鶏 ・5月…菜飯田楽 ・7月…十六ささげ(予定)	愛知を食べる学校給食の日	10月20日 (月)	愛知を食べる学校給食の日	1月19日 (月)
8	一宮東特別支援学校	6月12日 (木)	かきまわし、うずら卵と野菜のみそ煮、 とうがん汁	米(あいちのかおり:県産)、たまねぎ(県産)、 うずら卵(東三河地区)、キャベツ(県産)、 八丁みそ(県産)	愛知県の郷土料理であるかきまわしと、みそ煮、 とうがん汁を献立に取り入れ、愛知県の食材として豊橋の名産品であるうずらの卵や県産の野菜を使用する。 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！ひがどん丼！	11月19日 (水)	愛知の食材であたたまろう献立	1月27日 (火)
9	みあい特別支援学校	6月19日 (木)	えいよう満点お茶～はん、ベジ坦スープ、 愛知のしそ入り春巻き、蒲郡みかんゼリー	せん茶(岡崎市)、八丁みそ(岡崎市)、 米(岡崎市)、もやし(岡崎市)、みかんゼリー(蒲郡市)、 チンゲンサイ(西三河地区)、にんじん(西三河地区)、 しそ(東三河地区)	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。 「えいよう満点 お茶～はん」は令和6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 (水)	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 (月)～30日(金)

令和7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)

2/5

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 (木)	ごはん、とりにくのてりかけ、ゆかりあえ、つばきのじゃがいもみそしる	キャベツ(県産)、赤しそ(県産)、じゃがいも(瀬戸市)、油あげ(県産)	高等部の生徒が栽培収穫した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。	秋の味覚 たっぷり献立	10月24日 (金)	愛知の郷土料理を食べよう献立	1月16日 (金)
11	半田特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、めひかりのフライ、ごまふく和え、ごん汁、蒲郡みかんゼリー	メヒカリ・キャベツ・にんじん・ほうれん草、だいこん・油あげ・みそ・蒲郡みかん果汁(以上県産)	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。 ごん汁は、地元の童話作家新見南吉や、本校のシンボルマークのきつねにちなんだ料理で、油あげと地元の野菜を使用し、赤みそで仕上げたみそ汁である。 愛知の野菜を使用した料理の募集をし、人気投票を行う。 上位の献立を給食で実施する。 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19日 (月)～ 23日(金)
12	春日台特別支援学校	6月18日 (水) 19日 (木)	18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、蒲郡みかんゼリー 19日:ごはん、手羽先風味の鶏肉の唐揚げ、キャベツのゆかり和え、八杯汁	にんじん(県産)、たまねぎ(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20日 (月)	愛知の郷土料理を味わう学校給食の日	1月23日 (金)
13	豊川特別支援学校 ・ 本宮校舎	6月19日 (木)	ごはん、愛知鶏しそ春巻き、愛知の野菜の肉みそ炒め、蒲郡みかんブチゼリー	鶏肉・豚肉・青しそ・キャベツ・豆みそ・蒲郡みかん(以上県産)	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。	おいしい音給食	10月16日 (木)	愛知の野菜を知ろう!	1月16日 (金)
14	安城特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、れんこんサンドフライ、きゅうりのゆかりあえ、小松菜の味噌汁、蒲郡みかんゼリー	れんこん(県産)、きゅうり(西三河地区)、小松菜(西三河地区)、蒲郡みかん(蒲郡市)	地元の青果市場と連携をして県産野菜を納品していただき、献立に積極的に取り入れ、紹介する。 19日前後に県産の食材や地元の郷土料理を給食に取り入れる。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	愛知の郷土料理を味わう日	1月26日 (月)
15	いなざわ 特別支援学校	6月23日 (月)	豚味噌キャベツ丼、愛知県産大豆入り白味噌汁、蒲郡みかんブチゼリー	キャベツ(県産)、豆みそ(県産)、大豆(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17日 (月)	愛知を食べる学校給食の日 学校給食週間	1月16日 (月)～ 22日(木)
16	大府もちのき 特別支援学校 ・ 桃花校舎	6月25日 (水)	愛知のビビンバ丼、れんこんアカモクつみれのスープ、蒲郡みかんゼリー	豚肉(県産)、なす(東海市)、小松菜(知多市)、たまねぎ(大府市)、八丁みそ(三河地区)、れんこんアカモクつみれ(県産)、蒲郡みかんゼリー(県産)	人気のビビンバに県産の肉や野菜を取り入れた。仕上げに八丁みそだれをかけることで、最後まで野菜をしっかり食べられる献立とした。また、県産の食材を使用した加工食品も使用し、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28日 (火)	みんなで愛知の食を楽しむ学校給食の日	1月19日 (月)～ 23日(金)

令和7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)

3/5

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 (木)	ごはん、れんこんサンドフライ、ささみ と三つ葉の和風サラダ、赤みそ汁、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)、にんじん(県産)、みつ葉(県 産)、豆腐(県産)、蒲郡みかん(県産)	すべ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。 1月の全国学校給食週間中に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 (水)	愛知の郷土 料理を楽し む学校給食 の日	1月19日 (月)
18	三好特別支援学校	6月27日 (金)	ごはん、ひかりフライ、切干大根入り コールスローサラダ、冬瓜と豚肉のみ そ煮	メヒカリ(県産)、切り干しだいこん(みよし 市)、キャベツ(県産)、きゅうり(西三河地 区)、にんじん(碧南市)、とうがん(豊橋 市)、ねぎ(海部郡)、豚肉(豊田市)、豆 みそ(豊田市)	全国2位の出荷量を誇るとうがんを、地場産物の豆みそで みそ煮にした。甘みそ味の冬瓜は野菜が苦手な児童生徒 もよく食べる。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。 毎月の献立表や食堂前の掲示板で、給食で使用する地 場産物についての掲示などを行っている。また、今年度から は給食の写真と献立についての紹介をホームページに掲 載する予定。	愛知の秋の 味覚を味わ おう	10月17日 (金)	愛知の郷土 料理を味わ おう	1月26日 (月)
19	春日井高等 特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライ、愛知県産野 菜のチョレギサラダ、豚肉ときくらげの スープ	メヒカリ(県産)、キャベツ(県産)、きゅうり (県産)、豚肉(県産)、たまねぎ(県産)、 きくらげ(県産)	給食会の物資や地元納入業者からの愛知県産食材を納 入し、それぞれの料理に取り入れた。 12月11日(木)給食試食会	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19日 (月)～ 23日(金)
20	豊田高等 特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、肉じゃが、ゆかり和え、めひか りフライ	米(あいちのかおり:県産)、にんじん(西 三河地区)、キャベツ(東三河地区)、も やし(岡崎市)、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)、ほうれん草(県産)、メヒカリ (県産)	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。	地産地消献 立	11月下旬頃	冬の食材を 食べよう	2月下旬頃
21	名古屋特別支援学校	6月23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	さば(県産)、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 (水)	愛知の郷土 料理を味わ う学校給食 の日(仮)	1月26日 (月)
22	港特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、愛知のキャベツ入りメンチカ ツのみそソースかけ、油揚げ入り煮和 え、愛知がいっぱいすまし汁、蒲郡み かんゼリー	キャベツ(県産)、れんこん(県産)、にん じん(県産)、だいこん(県産)、はくさい (県産)、ほうれん草(県産)、みつ葉(県 産)、油あげ(県産)、鶏肉(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17日 (金)	愛知の郷土 料理を味わう 学校給食の 日	1月23日 (金)
23	豊橋特別支援学校	6月13日 (金)	ごはん、ひきずり鍋、愛知県産野菜の 和え物、みそ田楽風	鶏肉(県産)、ほうれん草(県産)、キャベ ツ(豊橋市)、にんじん(県産)、豆腐(豊 川市)	地域の業者と連携してできるだけ近くの地域で採れた野菜 や地域の業者が加工したものを納品してもらっている。 毎日の給食に地域の旬の野菜を取り入れている。	秋の愛知食 育の日	9月18日 (木)	冬の愛知食 育の日	1月30日 (金)
24	岡崎特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライ、ゆかりあえ、 豚汁	メヒカリ(県産)、赤しそ(県産)、キャベツ (県産)、豆みそ(岡崎市)、油あげ(県 産)	メヒカリやしそなど、愛知県が全国に自慢できる名産品を 取り入れた。 業者と協力し、農業大学校で育てられた野菜など、県産の 野菜を中心に納品したいと考えている。 県産の食材を取り入れ、献立表でアピールをしていく。愛 知県の郷土料理を実施し、子供達が食べ、食文化の継承 をしていく。	給食の秋を みつけよう。 食べ物のお いしい季節 「旬」を感じる	11月26日 (水)	給食で日本 旅行！地域 の良さ、食 べて知ろう。	1月28日 (水)
25	一宮特別支援学校	6月17日 (火)	ごはん、三河赤鶏の味噌カツ、肉じゃ が、かきたま汁、蒲郡みかんゼリー	三河赤鶏チキンカツ(三河地区)、みそ だれ(県産)、みつ葉(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月はみ つ葉の予定である。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、給食時の放送を通して伝える。 地元のJA青年部が栽培に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21日 (火)	給食で愛知 を味わう日	1月27日 (火)

令和7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)

4/5

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
26	ひいらぎ 特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、豆腐ハンバーグの大葉おろしソース、愛知県産ブロッコリーとコーンのソテー、地元の食材たっぷり豚汁、西尾抹茶プリン	おお葉・ブロッコリー・豚肉・油あげ・れんこん・なす・こんにゃく・ねぎ・みそ・抹茶(以上県産)	「愛知を食べる学校給食の日」を含む1週間には、県産の食材や郷土料理を紹介する。当日は、愛知県のおお葉を紹介する。愛知県の出荷量が全国1位で、シェア55%を占めているが、愛知の特産物であることを知らない児童生徒がまだまだ多い。子どもたちに人気のハンバーグのソースに使用することで興味をもってもらい、おお葉が愛知県で多くとれる野菜であることを知ってもらう。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。	愛知の秋を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	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26日 (月)～ 30日(金)
27	小牧特別支援学校	6月20日 (金)	ごはん、愛知の食材たっぷり！ドライカレー、レタスのスープ、蒲郡みかんゼリー	大豆(県産)、トマト(県産)、れんこん(県産)、なす(県産)、ブロッコリー(県産)、たまねぎ(県産)	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、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19日 (月)
28	にしお 特別支援学校	6月20日 (金)	ごはん、鶏肉の野菜甘酢あん、塩だれキャベツ、アカモク入りつみれみそ汁	米(西尾市)、小松菜(県産)、たまねぎ(県産)、ねぎ(県産)、キャベツ(県産)、だいこん(県産)、豆みそ(県産)、きゅうり(県産)、アカモク(県産)	県産の野菜、水産物を使用した給食を通して、地場産物への理解を深める。 「よいきゅうり(4月19日)の日」にかけて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き、サラダとして提供した。 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る。	季節を感じよう！和食を楽しむ学校給食の日	11月19日 (水)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月26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							
32	豊橋市立くすのき 特別支援学校	6月10日 (火)	米粉パン、キャベツミンチカツ、夏やさいとチキンのトマト煮、一口蒲郡みかんゼリー	米粉パン(県産)、しそしゅうまい(県産)、キャベツミンチカツ(豊橋市)、トマト(豊橋市)、青じそ(豊橋市)、なす(豊橋市)、米(豊橋市)、一口蒲郡みかんゼリー(蒲郡市)、もやし(県産)、たまねぎ(県産)、葉ねぎ(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 (水)～ 31日(金)	愛知を食べる学校給食の日	1月24日 (土)～ 30日(金)
		6月19日 (木)	ごはん、しそしゅうまい、そえやさい、夏!!マーボー						
33	瀬戸市立瀬戸 特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、瀬戸豚のみそ汁、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)、豚肉(瀬戸市)、たまねぎ(瀬戸市)、メヒカリ(蒲郡市)、キャベツ(瀬戸市)、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たまねぎ・なす・さつまいも・里芋等、年間を通して瀬戸市産の食材を給食でできるように、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。	地元の食材を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	郷土料理を味わう学校給食の日	1月26日 (月)

令和7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)

5/5

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きます	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
34	豊田市立豊田 特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、生揚げの卵とじ、おひたし、 あじフリッター	生あげ(豊田市)、たまねぎ(豊田市・碧 南市・豊橋市)、にんじん(豊田市・碧南 市・安城市)、キャベツ(豊田市・豊橋市・ 田原市)、豚肉(県産)	豊田市産、県産の食材を使用した献立。豊田市産大豆 「フクユタカ」を使用した生あげを使用。 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(さぬあかり)、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)と加工品。 自然栽培・SDGs・農福連携で育てた豊田市産さつまいも 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
35	刈谷市立刈谷 特別支援学校	6月19日 (木)	ごはん、愛知のおからと大豆のしゅう まい、愛知県産うずら卵の八宝菜、 海そう入り愛知のみかンドレッシング サラダ	米(刈谷市)、おから(県産)、大豆(県 産)、豚肉(県産)、うずら卵(県産)、切り 干しだいこん(県産)、みかンドレッシン グ(県産)	すべての料理に県産の食材を使用した献立を実施する。 子どもに人気のある料理にたくさんの県産の食材を使用 し、より食べてもらえる工夫をした。 刈谷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 (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26日 (月)