

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(県立附属中学校・夜間中学校)

1/1

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25日 (水)	ごはん、鶏肉のから揚げしょうゆだれ、人参とだいこんのカラフルサラダ、れんこんとインゲンのソテー、なすの香り 和え、西尾抹茶プリン	たまねぎ(県産)、なす(県産)、おお葉(県産)、抹茶(西尾市)	委託会社に愛知県産の食材を使用した献立作成を依頼。	愛知を食べる学校給食の日	11月19日 (水)	愛知を食べる学校給食の日	1月26日 (月)
2	津島高等学校 附属中学校	6月19日 (木)	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	キャベツ(県産)、だいこん葉(県産)、とうがん(県産)、メヒカリ(県産)	地元の納入業者に県産の食材を依頼している。月に1回以上、地元の食材を取り入れるようにしている。	海部地域の旬を味わう学校給食の日	10月17日 (金)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月19日 (月)
3	半田高等学校 附属中学校	6月19日 (木)	ごはん、めひかりフライ、かりもりとひじきのごま酢和え、半田の卵の親子煮	米(知多地区)、メヒカリ(県産)、かりもり(県産)、にんじん(県産)、たまねぎ(県産)、葉ねぎ(県産)、卵(半田市)、米酢(半田市)、しょうゆ(半田市)	醸造業の盛んな半田市の酢やしょうゆを取り入れた献立を実施。卵は、年間を通して半田市のものを使用。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。	地元の旬を味わう学校給食の日	11月19日 (水)	郷土に親しむ学校給食週間	1月26日 (月)～30日(金)
4	刈谷高等学校 附属中学校	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)
5	とよはし中学校	6月19日 (木)	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	大豆(県産)、だいこん(県産)、にんじん(県産)、鶏肉(三河赤鶏:県産)、キャベツ(県産)、うずら卵(県産)、チンゲンサイ(県産)、たまねぎ(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 (水)	郷土料理に親しむ学校給食の日	1月26日 (月)