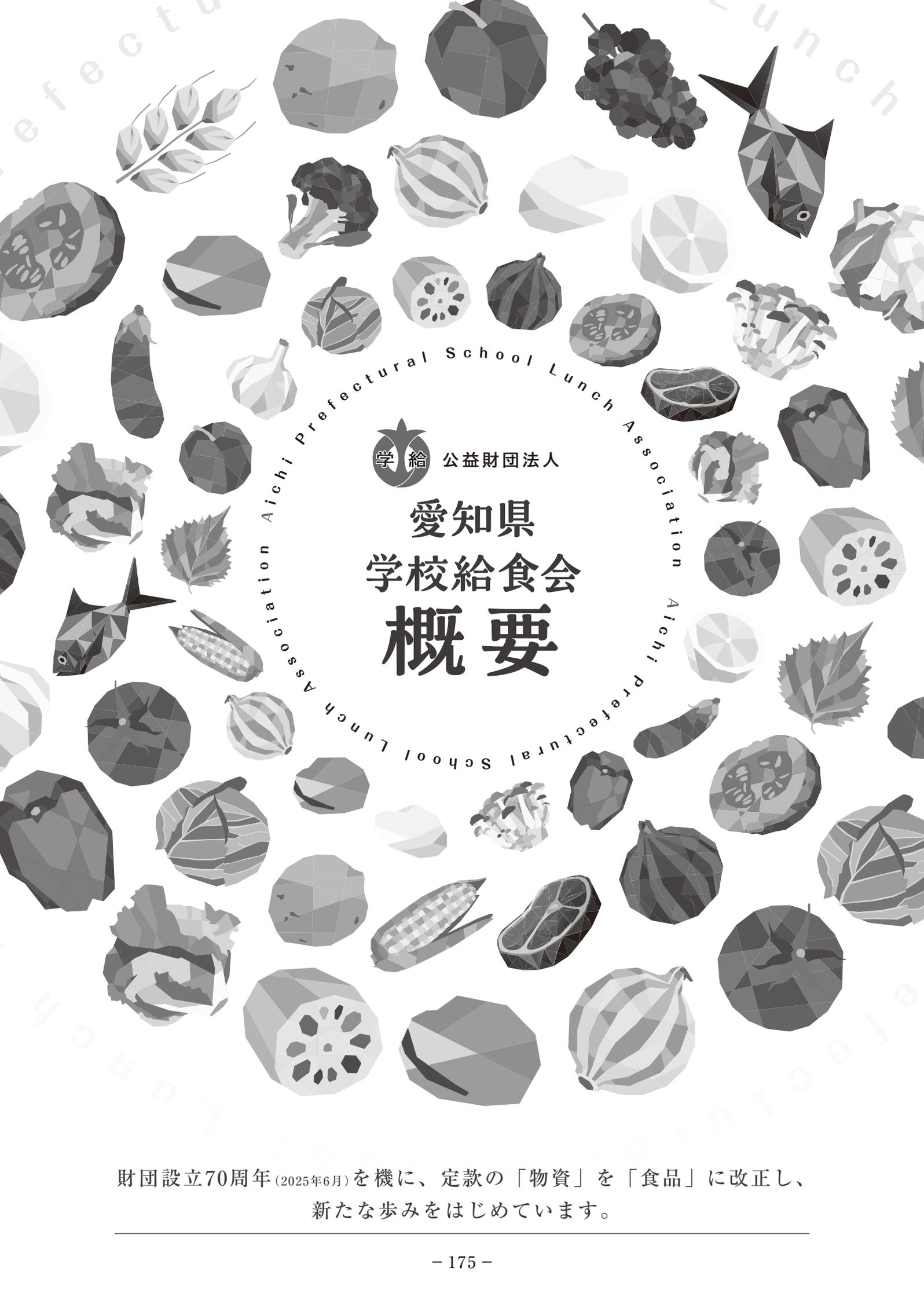


公益財団法人愛知県学校給食会の概要



Aichi Prefectural School Lunch Association



学給 公益財団法人

愛知県 学校給食会 概要

財団設立70周年(2025年6月)を機に、定款の「物資」を「食品」に改正し、
新たな歩みをはじめています。

あゆみ

昭和25年愛知県学校給食会設立
 昭和30年財団法人愛知県学校給食会設立
 平成24年公益財団法人愛知県学校給食会設立 現在に至る

目的

学校教育の一環として行われている学校給食の円滑な実施並びにその充実発展に努め、学校給食を通して食育の推進を支援することにより、広く児童及び生徒の心身の健全な発達に寄与する。
(公益財団法人愛知県学校給食会定款第3条)

学校給食用食品の※安定供給

※保育所等の社会福祉施設及び幼稚園で実施される給食用食品を含む。以下同じ。

- 主食（パン・米飯・めん）の供給
- 副食（冷凍食品・乳製品・缶詰類・食用油・砂糖・調味料・デザート類・その他）の供給
- 牛乳供給事業受託業務（代金請求徴収業務の受託）
- 学校給食用食品の開発

▶▶ 地場産物の活用促進、食物アレルギー対応、共同購入食品取扱

学校給食用食品の安全確保と衛生管理

- 学校給食用食品の検査

▶▶ 自主検査、依頼検査、米飯・めん品質検査、パン品質調査会

- 食品衛生管理支援

▶▶ 食品検査技術講習会、食品衛生に関する相談と助言

- 委託加工工場（パン工場・炊飯工場・めん工場）等の衛生管理指導

学校給食等の普及啓発と食育の推進

- 普及啓発事業

▶▶ 愛知県学校給食研究大会の開催（愛知県教育委員会と共催）など

- 食育推進支援事業

▶▶ 朝ごはんコンテストの実施（愛知県教育委員会等と共催）など

- 各種助成事業

▶▶ 栄養管理ソフトウェアの無償貸与、学校給食関係団体助成金の交付

事業

令和7年度
 事業規模
 96.7億円

① 計画期間

5 年（令和 7 年度～令和 11 年度）

② 策定の背景・理由

現 状

全地域（市町村）へ主食食品を供給できない都道府県学校給食会が存在

今 後

児童・生徒数の減に伴い学校給食食数が減少
 主食の委託加工工場の経営環境が厳しさを増す
 供給できない地域が一層拡大することが危惧される

対 策

持続可能で強靱なサプライチェーンを構築
 課題に対する中長期的視点に立ち戦略的に取組

③ 内容

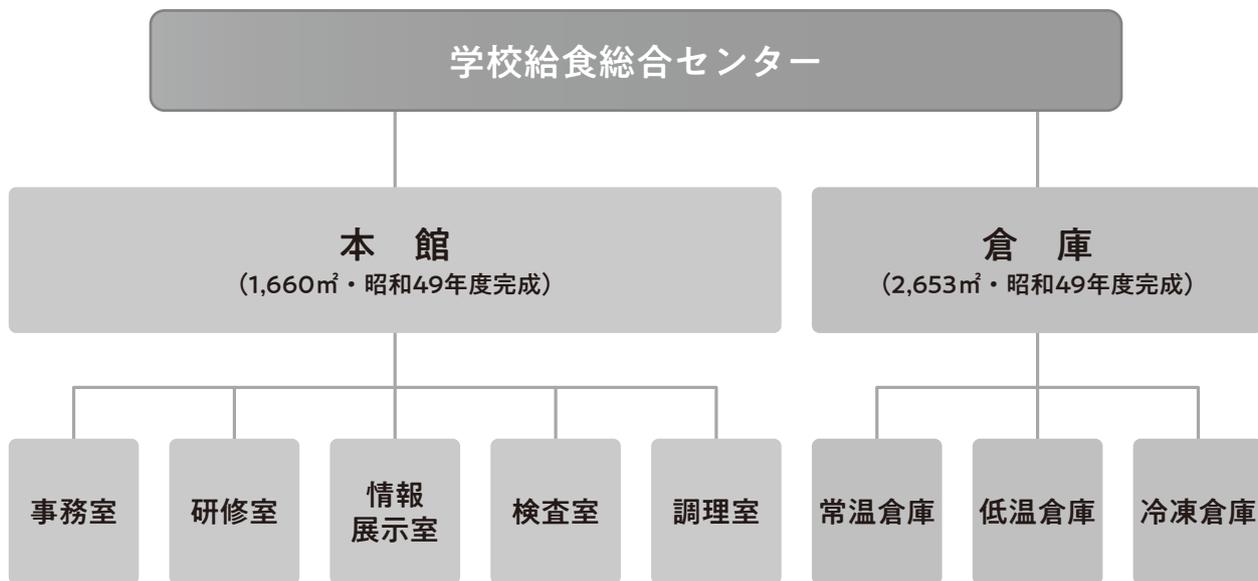
重点課題

- ① 学校給食用食品の安定供給
- ② 学校給食用食品の安全確保と衛生管理
- ③ 学校給食等の普及啓発と食育の推進
- ④ 経営基盤の強化
- ⑤ 組織力の強化等

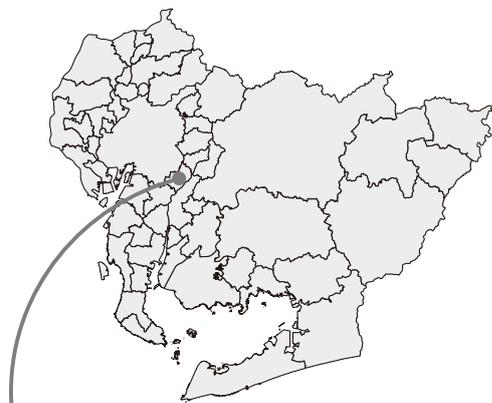
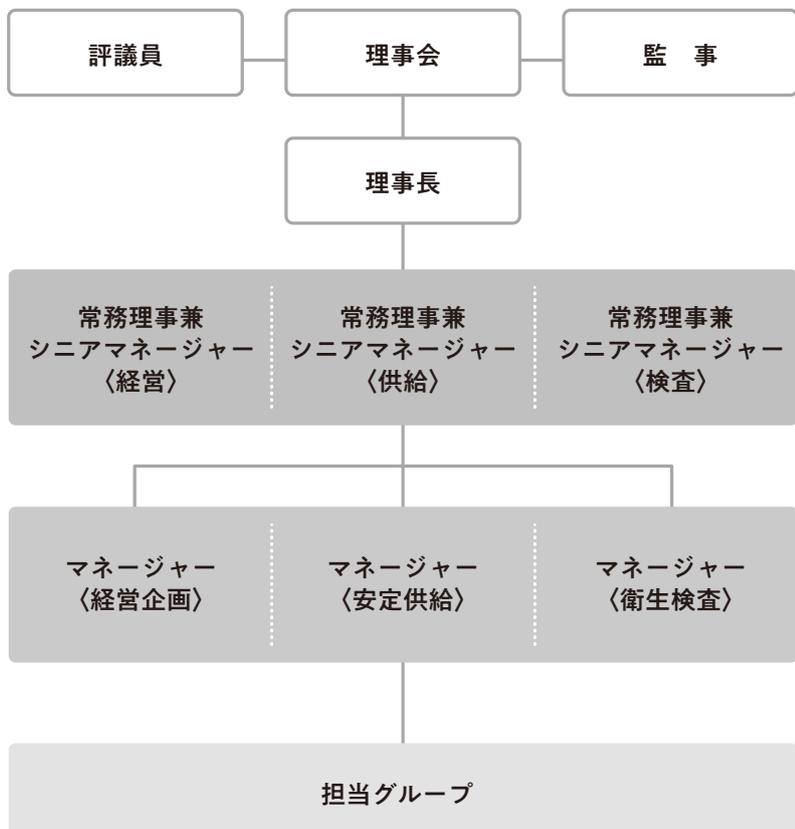
経営の
方向性

- ① 安定供給を維持するためのサプライチェーンを強化 など
- ② 食品販売者としての責務を果たすため、適切な検査を実施 など
- ③ 学校給食及び食育を取り巻く社会的なニーズを踏まえた主体的事業を展開 など
- ④ 現行の経営資源を活かした新たな事業展開を模索 など
- ⑤ 人材育成及び組織マネジメントを充実 など

① 施設



② 組織



(所在地)
愛知県豊明市阿野町惣作87番地の1

① 完全給食を支える供給

完全給食

令和6年度実績

① 主食食品

分類	数量	主な品名
米飯	79,326千食 (75.7%)	白飯 (62,282千食)
		麦ごはん (11,629千食)
		わかめごはん (2,282千食)
パン	16,364千食 (15.6%)	ミルクロールパン (1,948千食)
		ロールパン (1,874千食)
		サンドイッチロールパン (1,409千食)
めん	9,077千食 (8.7%)	ソフトスパゲティ式めん (3,209千食)
		中華めん (ラーメン) (2,737千食)
		白玉うどん (2,156千食)

② 副食食品

分類	数量	主な品名
冷凍食品	1,465トン (60.5%)	愛学給春巻 (92トン)
		いわし梅煮 (64トン)
		いわし生姜煮 (57トン)
砂糖・調味料	226トン (9.3%)	三温 (48トン)
乳製品	172トン (7.1%)	アシドミルク (172トン)
食用油	142トン (5.9%)	菜種白絞油 (63トン)
デザート類	75トン (3.1%)	蒲郡みかんゼリー (27トン)
缶詰	40トン (1.6%)	みかん缶 (12トン)
その他食品	302トン (12.5%)	ホールコーン (レトルト) (39トン)

③ 牛乳

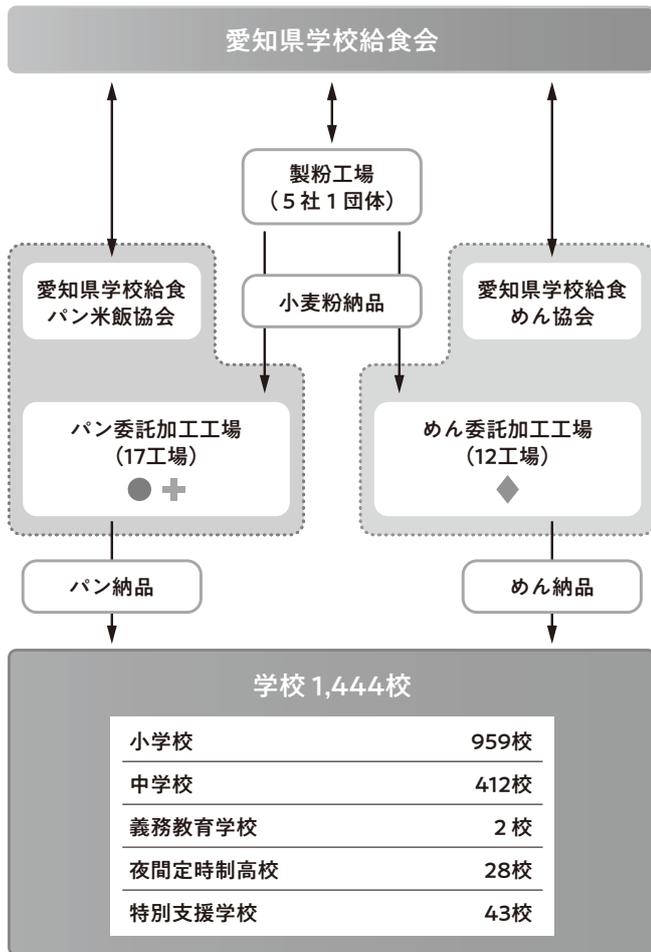
愛知県学校給食牛乳協会が主体となって供給。

当財団は学校給食用牛乳供給事業の円滑な実施を支援するため学校給食実施者（市町村等）からの牛乳代金徴収事務を受託。

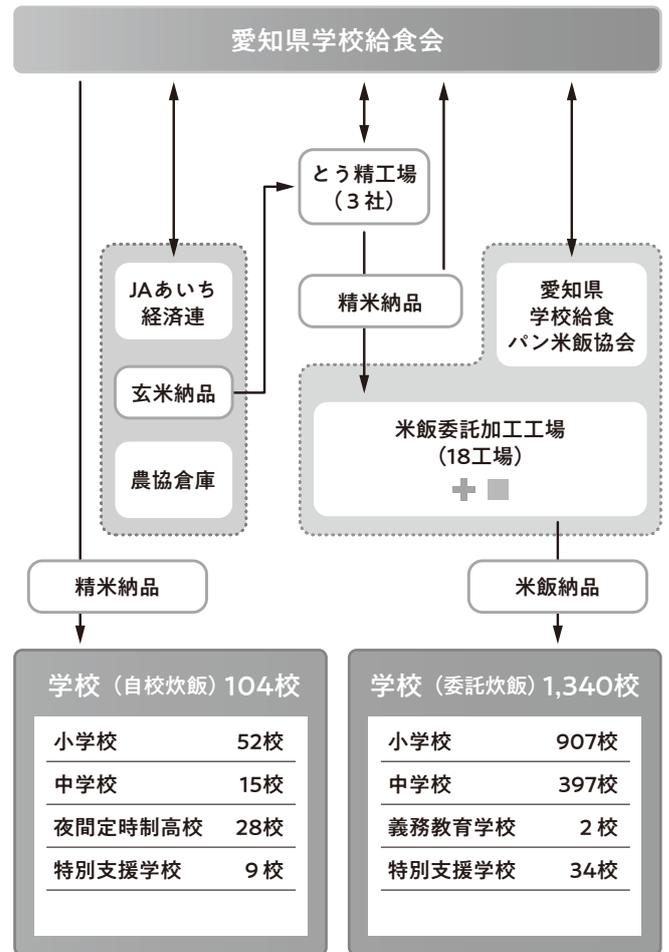
② 供給体制

※54全市町村へ供給

○パン・めん



○米飯 (精米)



委託加工工場数及び所在地 (令和7年度)

- パン工場 (10工場)
- ⊕ パン・炊飯工場 (7工場)
- 炊飯工場 (11工場)
- ◆ めん工場 (12工場)



③【主食食品】 県内産米・小麦の使用 (令和8年4月現在)

分類	品名	愛知県産にこだわる主食食品		愛知県産原料	
		割合	産地	産地	産地
米飯	白飯 始め8種類	100%	県内産	あいちのかおり／あいちのころ ※「あいちのころ」は令和5年度から	全県 (下記の4市1町を除く。)
		100%	市内産	大地の風	豊田市／みよし市
		100%	北設楽郡産	チヨニシキ／ミネアサヒ ※豊川用水の水源地支援活動の一環として 北設楽郡産米を使用 ※「ミネアサヒ」は令和5年度から	蒲郡市／設楽町
		100%	市内産	コシヒカリ	田原市
	特別栽培米※	100%		名古屋市、岡崎市、豊田市、稲沢市、 大府市、みよし市、東郷町、阿久比町 (令和7年度) ※生産される各地域で慣行的に行われる節減対策農業の使用回数 が50%以下かつ化学肥料の窒素成分量が50%以下で栽培された米	
パン	愛知のツイストパン	100%	県内産	ゆめあかり	
	あいちの米粉パン50 配合割合 (小麦粉50%/米粉40%/グルテン10%)	小麦粉50%の内訳		ゆめあかり50% ※令和8年度3学期中に県内産「ゆめあかり」60%、 北海道産「ゆめちから」40%へ変更	
		50%	県内産 50% 外国産 50%	県内産米	
	米粉パン (小麦入り) 配合割合 (米粉80%/グルテン20%)	米粉40%の内訳		県内産米	
その他 (11種類)	100%		県内産米		
めん	ソフトスパゲティ式めん	70%	県内産70% 北海道産30%	ゆめあかり50%/きぬあかり20%	
	白玉うどん・きしめん	100%	県内産	きぬあかり	
	中華めん (ラーメン)	100%	県内産	ゆめあかり50%/きぬあかり50%	



〈愛知のツイストパン〉



〈米粉パン (小麦入り)〉



〈ロールパン〉



〈クロワッサン〉



〈ソフトスパゲティ式めん〉



〈白玉うどん〉



〈きしめん〉



〈中華めん (ラーメン)〉

④【副食食品】 県内産農業水産物の使用 (令和8年4月現在)

年度	番号	品名	使用原材料 (主産地)	県産原材料配合率
S 55	1	味付けのり	のり (三河湾)	86.00%
60	2	手巻きのり	のり (三河湾)	100%
63	3	★愛学給厚焼き卵	鶏卵 (東三河)	75.70%
H 6	4	和風コロッケ	れんこん (愛西市)	20.70%
12	5	冷凍豆腐 (ダイスカット)	大豆 (西三河)	14.30%
14	6	★れんこんサンドフライ	れんこん (愛西市)	37.00%
15	7	★味付乾燥豆腐 (ごま抜き)	大豆 (西三河)	36.67%
16	8	とうふだんご	大豆 (西三河)、鶏肉 (奥三河)、青のり (三河湾)	34.16%
17	9	★キャベツ入りメンチカツ	キャベツ (田原市)	25.40%
21	10	いわし八丁みそ煮	大豆 (西三河) (八丁みそ: 岡崎市)	9.15%
	11	うずら卵 (ラミコンカップ)	うずら卵 (豊川市・豊橋市・田原市)	100%
22	12	★蒲郡みかんゼリー	蒲郡みかん果汁 (5倍濃縮) (蒲郡市)	16.00%
24	13	★米粉のカレールウ	米粉 (西三河)	37.40%
	14	ミックスビーンズ	大豆 (西三河)	50.00%
	15	米粉のホキフライ	米粉 (西三河)	10.00%
25	16	いちごゼリー (ダイスカット)	濃縮いちご果汁 (西三河)	2.30%
	17	愛知県産ほうれん草 (カット)	ほうれん草 (飛島村)	100%
	18	愛知県産大豆油揚げ (カット)	大豆 (西三河)	74.95%
	19	まぐろ角切 (打粉付き)	米粉 (西三河)	5.00%
	20	ホキ角切 (打粉付き)	米粉 (西三河)	1.00%
	21	愛知県産乾燥大根葉	大根葉 (愛西市)	66.70%
26	22	米粉のカレールウ (甘口)	米粉 (西三河)	15.20%
	23	福神漬 (愛知県産)	大根 (田原市)	51.60%
	24	★米粉のホワイトルウ (小麦・乳抜き)	米粉 (西三河)	16.90%
	25	蒲郡みかんゼリー (ダイスカット)	蒲郡みかん果汁 (5倍濃縮) (蒲郡市)	10.00%
	26	さば味噌煮 (八丁みそ)	大豆 (三河産)	8.15%



愛学給厚焼き卵



れんこん
サンドフライ



味付乾燥豆腐
(ごま抜き)



キャベツ入り
メンチカツ



蒲郡みかんゼリー



米粉のカレールウ



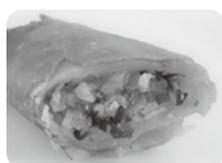
米粉のホワイトルウ
(小麦・乳抜き)

年度	番号	品名	使用原材料（主産地）	県産原材料配合率
27	27	愛知県産冷凍トマト（カット）	トマト（県内全域）	100%
	28	三河赤鶏のチキンカツ	三河赤鶏（新城市）	83.20%
28	29	ミニブロッコリー（愛知県産）	ブロッコリー（東三河）	100%
29	30	冷凍厚揚げ（愛知県産大豆使用）	大豆（愛知県）	14.50%
	31	★愛知の大豆入りナゲット（小麦抜き）	大豆（愛知県）	19.50%
	32	★愛知しそ入り鶏春巻	青しそ、青しそピューレ（愛知県）	0.87%
R 1	33	大豆ミート（愛知県産）	大豆（愛知県）	100%
	34	なすみそメンチカツ	なす（愛知県）	8.90%
	35	愛知県産さくらげ	あらげさくらげ（愛知県）	100%
2	36	愛知県産ひきわり大豆	大豆（愛知県）	100%
	37	★愛知のしらす入りつみれ団子	しらす（愛知県）	8.11%
3	38	愛知県産赤しそふりかけ	赤しそ（愛知県）	60.00%
4	39	ちくわ磯辺揚げ	あおさ（愛知県）	0.29%
	40	★米粉チキンカツ（薄型）	鶏肉（愛知県）	67.34%
5	41	県産五目入り根菜コロッケ	れんこん（愛知県）、にんじん（愛知県）、切干大根（愛知県）、ごぼう（愛知県）、米粉パン粉（愛知県）	28.15%
	42	れんこん入りハンバーグ	れんこん（愛知県）	36.00%
6	43	★県産しそ入り米粉ぎょうざ	大豆（愛知県）、大葉ペースト（愛知県）	8.66%
	44	豆乳まろやかコロッケ	わかめ（愛知県）、おから（愛知県）	3.37%
7	45	県産おから入り米粉コロッケ	おから（愛知県）	22.75%
	46	県産おから入りハンバーグ	おから（愛知県）	20.00%
	47	県産おからと大豆の焼売（トレー）	おから（愛知県）、ひきわり大豆（愛知県）	15.00%
	48	メロンゼリー（ダイスカット）	メロンピューレ（東三河）	3.57%
	49	米粉のハヤシルウ	米粉（愛知県）	11.50%
8	50	★あいちの大根葉入り米粉チヂミ	大根葉（愛西市）	1.60%
	51	愛知県産水煮大豆	大豆（愛知県）	100%

計53品目 「 」は、その構成原材料中、愛知県産の原材料の割合（配合率）が最も多い食品。（水、調味料、添加物を除く。）
 ・「★印、赤字」は、当財団の「食品供給事業委員会」（栄養教諭、校長、給食センター長等）の開発食品（13品目）



愛知の大豆入りナゲット
（小麦抜き）



愛知しそ入り
鶏春巻



愛知のしらす入り
つみれ団子



米粉チキンカツ



県産しそ入り
米粉ぎょうざ



あいちの大根葉入り
米粉チヂミ

① 食品衛生登録検査機関

都道府県学校給食会で唯一の厚生労働大臣の登録を受けた「登録検査機関」。
適切に内部点検や精度管理を実施することにより、
検査の信頼性の確保を図っている。

厚生労働
大臣

登録

愛知県学校給食会

食品衛生法に基づく
登録検査機関

② 検査事業

- ・自主検査：当財団が取扱う食品の検査
- ・依頼検査：市町村等からの依頼に基づく検査

検査区分

細菌学的検査：微生物の汚染状況、食中毒菌の有無等の確認

理化学的検査：残留農薬や重金属、食品添加物、異物等の検査

- ・衛生管理検査：学校給食調理場における衛生管理状況を確認するための検査

③ 検査実績（令和6年度）

自主検査		依頼検査		衛生管理検査 513件 (75施設)
細菌学的検査	理化学的検査	細菌学的検査	理化学的検査	
3,605件	1,352件	2,091件	726件	



細菌学的検査



高速液体クロマトグラフ（食品添加物検査）



走査電子顕微鏡（異物検査）



原子吸光光度計（重金属検査）

① あいち給食だより「わぁーい給食だ」の発行

発行

年4回（1月・5月・7月・10月）

※令和7年度は臨時に財団設立70周年特集号を1月に発行

配布先

県内の公立小中学校、特別支援学校、
夜間定時制高校、市町村教育委員会、
学校給食センター 等

内容

- ①特集（文部科学大臣表彰など）
- ②シリーズ食育（栄養教諭による食育実践紹介）
- ③献立紹介（栄養教諭による献立解説）



② あいちの味覚たっぷりわが家の愛で朝ごはんコンテストの実施【愛知県教育委員会との共催】

対象

県内の小学5・6年生

趣旨

地元の食材や郷土料理を取り入れ
家族で朝ごはんの献立づくりや調理を通して
望ましい食生活について話し合い
家族の絆を深める

実施方法

予選：応募献立から10作品を選定 本選：10名の児童が朝ごはんを調理



③ おコメ実らせ隊の実施【JA西三河、JAあいち経済連との共催】

対象

小学生までの子どもと保護者

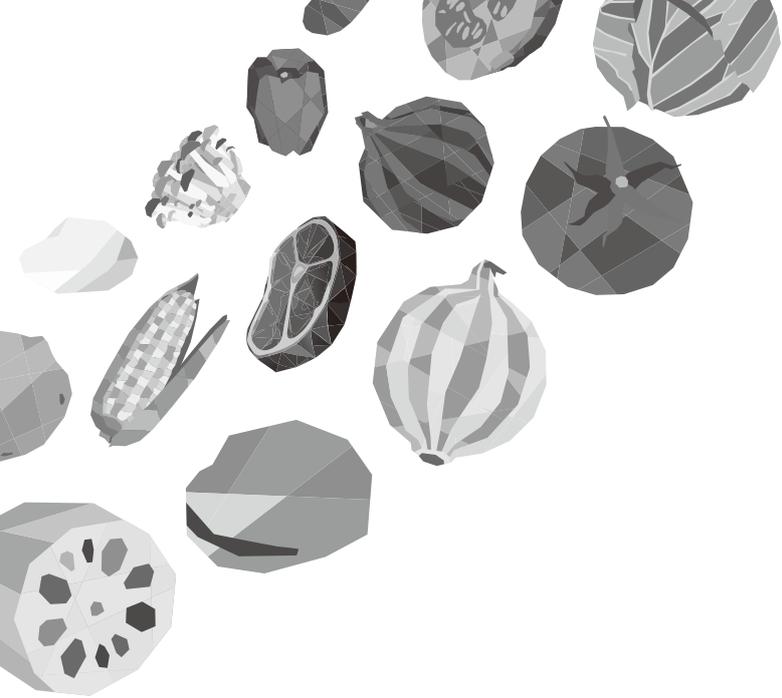
趣旨

親子で楽しく！を第一に
食文化の継承や食に関する知識の習得、
農産物の生産に携わる人々への感謝の気持ちを育み、
あいち産米への関心を高めてもらう

実施方法

5月：田植え体験／10月：稲刈り体験





Association Aichi Prefecture



公益財団法人愛知県学校給食会

〒470-1141 愛知県豊明市阿野町惣作87番地の1

TEL 0562 (92) 3161

FAX 0562 (92) 8781

Email agk@aigaku.org

Web <http://aigaku.org>

公益財団法人愛知県学校給食会ホームページ



令和8年3月版

この表紙のデザインは、彩り豊かな食材と円の広がりモチーフに、多くの人々が協力し、工夫を重ねながら学校給食を支えている姿を表現しています。