

平成21年度全国学校給食週間中に行われた郷土料理及び地場産品の使用状況

平成22年度2月調査

	郷土料理名	使用した地域食材名
松山市	緋のかぶなます	緋のかぶ
今治市	鯛めし、みかん寿司、せんざんき、れんこん寄せ天ぷら しいたけの長寿煮、いぎす豆腐、小松菜のごまあえ ひのかぶら漬け	米、鯛、からあげ、さつまいも、かぶ、もやし、小松菜 水菜、えそ、レタス、鯛、れんこん、ねぎ、きゅうり レタス、プチトマト、ひのかぶ、カリフラワー ブロッコリー、ぼんかん
宇和島市	さつまいも、じゃこてんカレー、ぼっかけ、ほうちよう汁 せんざんき、伊達あじフライ、はまちと大根の煮物 ぶりの甘辛酢、いりこなます	じゃこてん、伊達あじ、はまち、ちりめん、大根 れんこん、ゆず酢
八幡浜市	けんちん汁、手作りすり身あげ、ごま酢あえ、ぼんかん	魚すりみ、ぼんかん
新居浜市	里芋ごはん、鯛めし、芋たき、瀬戸揚げ、せんざんき 紅白なます、白菜とえび天の煮浸し	えび天、鯛、里芋、キャベツ、大根、ねぎ、人参 ねぎ、みそ、みかん、伊予柑
西条市	湯葉入り雑炊、鯛めし、さわらのちゃんちゃん焼き せんざんき、瀬戸揚げ、水菜の煮浸し ぼんかん	湯葉、さわら、米、白菜、ほうれん草、みずな、京菜 大根、のり
大洲市	いもたき、すいとん汁、とうふ田楽、柚子香あえ	干しいたけ、大根、ほうれん草、ねぎ、きゃべつ きゅうり、柚子酢
伊予市	しょうゆ飯、すまし汁、鯛のからあげ、緋のかぶなます	六穀米、鯛、松山あげ、緋のかぶ
四国中央市	はだか麦粉パン、いりこご飯、いもだき、里芋シチュー せんざんき、ピーナッツ和え、みかん	里芋、キャベツ、大根、ちんげんさい、白菜、みかん
西予市	三色じゃこどんぶり、豚汁、ぼんかん	米、ちりめん、豆腐、卵、さつまいも、ほうれん草 ねぎ、だいこん、ぼんかん
東温市	しょうゆご飯、せんざんき、あま酢漬け	じゃんぼにんにく、玉ねぎ、にんじん
上島町	鯛めし、みそしる、里芋のコロッケ、たかなの煮物 いもがし	鯛、人参、白菜、葉ねぎ、みそ、たかな、ひじき 里芋、いもがし
久万高原町	しょうゆめし、おもぶりごはん、とうきびごはん あまごの南蛮漬け、緋のかぶと大根のなます こんにゃくの白和え、リーフレタスの酢の物	あまご、豆腐、大根、こんにゃく、小松菜、とうきび じゃがいも、干ししいたけ、人参、リーフレタス レモン
松前町	たこ飯、にゅうめん、せんざんき、かぶのレモン漬け ぼんかん	たこ
砥部町	豆乳鍋、手作りじゃこてん、じねんじょ入り飛竜頭、ほ うれん草のゆず香炒め	じゃこてん、京ねぎ、ほうれん草、じねんじょ
内子町	たちうお飯、かきたま汁、鶏のからあげ、酢物	太刀魚、ごぼう、きゃべつ、かぶ
伊方町	いもじゃこごはん、ちりめんふりかけ あじフライ、磯香あえ	ちりめん、あじ、のり、さつまいも
松野町	たいめし、えのきのすまし汁、おちゃのかき揚げ ごま酢和え、みかんゼリー	お茶、白菜、小松菜、ほうれん草、もやし ミニトマト、大根
鬼北町	たいめし、すまし汁、おちゃのかき揚げ、ごま酢和え	鯛、おちゃ、卵、人参、白菜、葱、ゆず酢、ぼんかん
愛南町	じゃこごはん、六穀ごはん、じゃこてんカレー おけんちゃ、鯛のかま塩焼き、まぐろの揚げ煮 きびなごのいそべ揚げ、はまちのみぞれ煮 切干大根の煮物、小松菜サラダ、伊予柑	もち麦、はだか麦、みどり米、黒米、赤米、もちきび キハダマグロ、はまち、ぶり、じゃこてん、白菜 白菜、大根、葉ねぎ、小松菜、キャベツ 伊予柑、ぼんかん