

平成25年度全国学校給食週間に行われた郷土料理及び地場産物を活用した献立

平成26年2月調査

市町	郷土料理の実施	郷土料理および地場産物を活用した料理名	地域食材の使用	使用した地域食材名
松山市	○	いよきつま	○	米、たい
今治市	○	おもぶり、たいめし、せんざんき、卵のふわふわ汁、ひのかぶあえ、みそしる、ごまあえ、いもたき、いそかあえ、はぎのみぞれじる、れんこんよせ天ぷら、鯛のポテトグラタン、みぞれ汁、ひじきのごまあえ、切干大根とひじきの煮物	○	たい、からあげ、にんじん、米、玉ねぎ、ねぎ、キウイフルーツ、しょうが、にんにく、こまつな、はくさい、さといも、ぼんかん、ほうれんそう、もやし、干しいたけ、里芋、だいこん、ひのかぶら、はぎ、れんこん、じゃがいも、みずな、ひじき
宇和島市	○	きびなごのからあげ、包丁汁、貝柱かきあげ、れんこんサラダ、あおさ汁、じゃこてんカレー、はるか、鶏肉のオレンジ煮、ブロッコリーのサラダ、鯛めし、鯛のフライタルタルソース	○	きびなご、小麦粉、天ぷら、かまぼこ、白菜、ねぎ、じゃこ天、はるか、真珠貝貝柱、れんこん、小松菜、かまぼこ、あおさ、ちりめん、ねぎ、みかんジュース、ブロッコリー、キャベツ、鯛
八幡浜市	○	ちゃんぼん、たちうおのフライ	○	たちうお
新居浜市	○	白菜とえび天のにびたし、いもたき、里芋ごはん、瀬戸揚げ	○	えび天、白菜、さといも、にんじん、だいこん、しいたけ、すりみ
西条市	○	瀬戸揚げ、鯛めし	○	すりみ、鯛
大洲市	○	もち麦ごはん、里芋のそぼろ煮、ごま和え、鯛めし、大洲コロッケ（いもたき）、六穀めし、すまし汁、小松菜と油揚げの煮びたし	○	もち麦、里芋、干しいたけ、白菜、ほうれん草、鯛、みかん、もち麦、裸麦、みどり米、赤米、黒米、生しいたけ、小松菜
伊予市	○	はもつみいれ汁、しょうゆめし、五色そうめん汁、おもぶり、ひのかぶなます	○	はも、五色そうめん、干しいたけ、ほうれんそう
四国中央市	○	里芋豆乳シチュー	○	里芋
西予市	○	三色じゃこどんぶり、みそ汁、あおさ汁、ゆず風味サラダ、吹き寄せ煮、いりごはん、さつま、かぶの甘酢あえ、赤米ごはん、じゃこカツ	○	米、しらすぼし、油揚げ、豆腐、ゆず、栗、たけのこ、里芋、ちりめん、かぶ、赤米
東温市	○	鯛めし、みそ汁、黒糖大豆、おひたし、ぼんかん	○	米、鯛、松山揚げ、木綿豆腐、大根、長ネギ、葉ねぎ、大豆、ほうれんそう、白菜、ぼんかん
上島町	○	たいめし、レモンポークハンバーグ、コーンスープ、大根とひじきのサラダ、肉じゃが、高菜炒め	○	たい、レモンポーク、じゃがいも、レモン、だいこん、ひじき、高菜
久万高原町	○	こんにゃくと水菜の白和え、切干めし	○	こんにゃく、みずな、切干大根、
松前町	○	たいめし、若鶏のからあげ、ぼっかけ、さきいかのかきあげ、ひのかぶなます	○	たい、鶏肉、里芋、米、麦、さきいか、卵、ひのかぶ、だいこん
砥部町	○	黒米ごはん、はもフライ、ほうれん草のおひたし、ヨーグルト、むかごごはん、あすか汁、大根の梅肉和え	○	黒米、はもカツ、ほうれん草、ヨーグルト、むかご、白菜、にんじん、しいたけ、七折梅、大根
内子町	○	ゆず入りちらしずし、じゃこカツ	○	ゆず、干しいたけ
伊方町	○	いもじゃごはん、たいめし	○	さつまいも、ちりめん、たい
松野町	○	ミネストローネ	○	トマト、しいたけ
鬼北町	○	魚のゆずみそかけ、きじ汁	○	ゆず酢、キジ肉、こんにゃく、だいこん、ねぎ
愛南町	○	たいめし、豚汁	○	たい、米、干しいたけ、だいこん、しいたけ