平成26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物を活用した献立

平成27年2月調査

	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	○	あけぼの寿司、鯛のからあげ、緋のかぶなます	○	みかん果汁、しいたけ、鯛、緋のかぶ、だいこん
今治市	○	れんこんかきあげ、おもぶり、みぞれ汁、マカロニサラダ、ぽんかん、鯛めし、ひのかぶ和え、みそ汁、揚げささみのレモン煮、ポテトサラダ、いよかん、乃万たくあん、いりどり、寒ぼらからあげ、レタスと卵のスープ、じゃがいもの中華あえ、キムチチャーハン、粕汁、たこめし、れんこん寄せ天ぷら、白菜のごまあえ、里芋のみそ汁、すまし汁、ごまあえ、のりのすまし汁、かみかみじゃこ天、ひじきハンバーグ、ひじきサラダ	○	れんこん、さつまいも、たまねぎ、米、ねぎ、水菜、だいこん、にんじん、鯛、小松菜、もやし、緋のかぶら漬、レモン、じゃがいも、いよかん、ほうれんそう、白菜、乃万たくあん、寒ボラ、卵、白菜キムチ、にんにく、じゃがいも、白ねぎ、里芋、たこ、れんこん、えそすり身、姫かぐや、きゅうり、生のり、ひじき
宇和島市	○	さつま汁、じゃこ天入りカレーライス、大根サラダ、いちご、ハマチの照り焼き、ほうちょう汁、鯛そうめん、鯛飯にぎり、たいめし、酢味噌和え、すまし汁、あじフライ、豚汁	○	鯛、麦味噌、じゃこ天、ちりめん、いちご、ハマチ、小麦粉、キャベツ、ねぎ、ゆず酢、えのき、ほうれん草、あじ、豚肉
八幡浜市	○	ぼっかけ汁	○	大根、干ししいたけ
新居浜市	○	いもたき、白菜とえび天の煮びたし、里芋ごはん、瀬戸揚げ	○	里芋、だいこん、にんじん、ねぎ、はくさい、えび天、米、しいたけ
西条市	○	じゃこカツ、魚のゆばあげ	○	魚のすり身、卵、青のり、湯葉、鱸（すずき）
大洲市	○	鯛めし、大洲コロッケ、いもたき、おひたし、六穀ごはん、すまし汁、はりはり漬、トマト	○	鯛、里芋、にんじん、キャベツ、ほうれん草、もち麦、裸麦、みどり米、赤米、黒米、生しいたけ、ねぎ、きゅうり、トマト
伊予市	○	鯛飯、鱧すり身のみそ汁、れんこんとひじきのサラダ、さつま、せんざんき、緋のかぶなます、ポンカン、はもすりみのちぎりあげ、たこ飯	○	鯛、はもすりみ、ねぎ、れんこん、きゅうり、ひのかぶ、ポンカン
四国中央市	○	いりこごはん、瀬戸揚げ	○	いりこ
西予市	○	たまごちりめんサラダ、じゃこカツ、赤米ごはん、ちりめんサラダ、三色じゃこ丼、さわに椀、ぽんかん、いり豆腐、コッペパン、ちゃんこなべ、いよさつま、緋のかぶなます、大根めし、なば汁、豆あじの南蛮漬け、白菜柚香和え、吹き寄せ煮、豚肉とじゃこ天カレー	○	ちりめん、赤米、米、豆腐、小麦、葉ねぎ、赤かぶ、だいこん、麦、にんじん、松山揚げ、生しいたけ、白菜、さつまいも、豆あじ、柚子、里芋、たけのこ、栗、じゃこ天
東温市	○	赤米ごはん、味付け海苔、東温汁、じゃこ天、はりはり漬	○	赤米、米、のり、里芋、こんにゃく、ごぼう、干ししいたけ、ねぎ、もち麦粉、鶏もも肉、松山揚げ、じゃこ天、大根、花切大根
上島町	○	たいめし、生のりと野菜の酢の物、いもがし、肉じゃが、たかなの炒め煮	○	鯛、にんじん、生のり、いもがし、じゃがいも、高菜
久万高原町	○	とうきびごはん、はなこねり汁、鯛めし、すまし汁、せんざんき、三色あえ	○	久万清流米、とうきび、はなこ、大根、干ししいたけ、鯛、にんじん、たまねぎ、ねぎ、鶏肉、ほうれん草、キャベツ
松前町	○	いよさつま、せんざんき、ひのかぶなます	○	米、鯛、青ねぎ、麦みそ、煮干し、鶏もも肉、ひのかぶ、だいこん
砥部町	○	いよさつま、ヤーコンのかきあげ、せんぎり梅ドレッシングサラダ、自然薯のふぶき汁、しいたけのかきあげ、大根の梅肉あえ	○	鯛、酒、麦みそ、米、麦、ヤーコン、小煮干し、小麦粉、大根、七折大梅、自然薯、しいため、玉ねぎ、かぼちゃ、にんじん、白菜、七折小梅
内子町	○	団子汁、麦ごはん、鯛のレモン煮、青菜のチーズ和え、大根と春菊のみそ汁	○	干ししいたけ、だいこん、にんじん、ねぎ、ほうれんそう、キャベツ、米、鯛、ほうれんそう、じゃがいも、春菊
伊方町	○	ちりめんふりかけ、鯛めし	○	ちりめん、たい
松野町	○	トマトとキャベツのスープ	○	トマト、キャベツ
鬼北町	○	梅肉あえ（七折梅）、そうめん汁（五色そうめん）、ブリカツ（愛媛県産ブリ）	○	（七折梅）（五色そうめん）（愛媛県産ブリ）
愛南町	○	たいめし,鯛のかまのから揚げ	○	鯛