

平成27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28年2月調査

	郷土料理および地場産物を活用した料理名	使用した地域食材名
松山市	しょうゆめし、ほうちよう汁、鯛のレモン煮、たこめし、のっぺ、ひじきの天ぷら、白菜のおひたし、いかの天ぷら、ポイルキャベツ、大豆とひじきのかきあげ	鶏肉、松山揚げ、えのきたけ、白菜、煮干し、鯛、たこ、しいたけ、大根、ひじき、いか、キャベツ
今治市	おもぶり、白菜の味噌汁、せんざんき、緋のかぶあえ、里芋団子、はぎのみぞれ汁、もずく汁、鯛めし、じゃがいものみそ汁、ブロッコリーのおかかあえ、おにしめ、れんこん寄せ天ぷら、まんばのけんちゃん	米、里芋、にんじん、白菜、大根、じゃがいも、ねぎ、ほうれんそう、キャベツ、もやし、ぼんかん、しょうが、緋のかぶら漬、はぎ、キウイフルーツ、ブロッコリー、れんこん、じゃこすり身、卵、小松菜、えび、まんば
宇和島市	ぶりの照り焼き、さつま汁、酢みそあえ、きのこけんちん汁、はまちの照り焼き、団子汁、貝柱入りオレンジピラフ	ぶり、鯛、麦みそ、しょうが、白菜、ねぎ、ゆず酢、大根、えのきたけ、生しいたけ、いちご、ぼんかん、はまち、小麦粉、いりこ、貝柱、みかんジュース
八幡浜市	鯛めし、けずりかまぼこ和え	伊予柑真鯛、ほうれんそう、けずりかまぼこ
新居浜市	いもたき、白菜とえびの煮びたし、ぼっかけ	里芋、大根、にんじん、ねぎ、白菜、えび天、鶏肉
西条市	たいめし、おもぶりごはん、磯香あえ、ひじきご飯、ザンキ、梅かつおあえ、かきたま汁	鯛、米、干しいたけ、キャベツ、ほうれんそう、ぼんかん、ひじき、梅肉、白菜、きゅうり、卵
大洲市	ゆず香あえ、大洲コロッケ、手作りじゃこカツ、麦ごはん、春雨汁、れんこんサラダ	白菜、大根、にんじん、干しいたけ、赤ピーマン、きゅうり、ブロッコリー
伊予市	ひのかぶなます、栗きんとん、はものからあげ、伊予園みそ汁、鯛めし、しいたけの吸い物、いか天甘辛ソース、おかかあえ、伊予さつま	緋のかぶら漬、大根、栗、はも、小松菜、大根、ねぎ、しいたけ、煮干し、鯛、キャベツ、かつおぶし、いか、米
四国中央市	里芋グラタン、いりごはん、大根サラダ、豚汁	里芋、しいたけ、米、大根、小松菜、ねぎ、煮干し
西予市	かむかむがんも、赤米ごはん、いり豆腐、ちりめんサラダ、三色じゃこ丼、パン、ちゃんこ鍋、じゃこカツ、野菜いっぱいミルクスープ、パーベキューウインナー、じゃこ入り野菜サラダ、伊予さつま、せんざんき、大根なます	豚ひき肉、えのきたけ、ちりめん、米、赤米、豆腐、キャベツ、ぼんかん、小麦粉、白菜、根深ねぎ、ウインナー、鯛、ゆず果汁、鶏肉、大根
東温市	五穀ごはん、けんちん汁、高菜炒め	赤うるち米、黒もち米、赤もち米、緑もち米、香り米、木綿豆腐、こんにゃく、だいこん、葉ねぎ、高菜、チンゲン菜
上島町	鯛めし、みそ汁、生のりと野菜の酢の物、みぞれ汁、ほうれんそうののり和え	鯛、ニンジン、生のり、だいこん、キャベツ、白菜、ねぎ、じゃがいも、米
久万高原町	せんざんき、里芋コロッケお茶風味、久万のきびごはん	じゃがいも、さといも、お茶、とうきび粉
松前町	中華おこわ、アスパラサラダ、はものから揚げ	米、もち米、はも、アスパラガス、きゅうり、キャベツ、ツナ
砥部町	自然薯のふわふわ揚げ、根菜梅おかかあえ、自然薯ふぶき汁、しいたけのかきあげ、大根の梅肉和え	自然薯、七折梅、ヤーコン、しいたけ、たまねぎ、さつまいも、にんじん、大根、白菜
内子町	白身魚のじゃばらソース、しょうゆ飯	じゃばら、にんじん
伊方町	鯛めし、ひじきサラダ、さつまいもといりこの揚げ煮	鯛、ひじき、レモン、さつまいも、かえりちりめん、ぼんかん
松野町	野菜スープ、小松菜のおかかあえ、なます、里芋のシチュー	キャベツ、トマト、干しいたけ、小松菜、大根、里芋、にんじん、白菜、チンゲン菜
鬼北町	キジ肉入りひじきご飯、里芋クリームシチュー	米、キジ肉、干しいたけ、ひじき、里芋、白菜、チンゲン菜、牛乳、鶏肉
愛南町	あこや貝と野菜のクリーム煮、うるめ丸干し、だんご汁	あこや貝柱、葉ねぎ、うるめいわし、ポンカン