

平成28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29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	鯛めし、緋のかぶなます、すまし汁、大豆とひじきのかき揚げ	わかめ、ひじき
今治市	鯛めし、里芋の味噌汁、せんざんき、お浸し、ぼんかん、おもぶり、かきたま汁、魚のゆずみそ照り焼き、即席漬け、さつまいものごまよごし	里芋、にんじん、だいこん、ねぎ、わかめ、はくさい、ほうれんそう、にんじん、もやし、ぼんかん、米、ゆず、きゅうり、さつまいも
宇和島市	ぶりの照り焼き、じゃこボールのみそ汁、おけんちゃ、甘酢あえ、小松菜サラダ、切干大根の炒め煮	ぶり、じゃこ、大根、キャベツ、小松菜、きゅうり、じゃこ天
八幡浜市	ハマチの照り焼き、削りかまぼこ和え	ハマチ、削りかまぼこ
新居浜市	里芋ご飯、ざんき、おひたし	里芋、にんじん、白菜、ほうれん草
西条市	鯛めし、長ねぎのかき揚げ、魚のゆば揚げ、もずくスープ、緋のかぶらあえ、ぼんかん、麦ご飯、鯖のゆずみそ焼き、即席漬け、大根のそぼろ煮、おもぶりごはん	長ねぎ、たまご、小麦粉、ゆば、さわら、ねぎ、キャベツ、小松菜、緋のかぶら、ぼんかん、にんじん、松山揚げ、ごぼう、鯛、米、麦、ゆず、大根
大洲市	八幡浜ちゃんぼん、白ご飯、いもたき、親子丼、豆鯨の南蛮漬、磯和え	こめ、さといも、椎茸、人参、にんじん、葉ねぎ、干し椎茸、鶏肉、卵、豆鯨、小松菜、白菜、もやし
伊予市	筑前煮、はまちのみかんソースかけ、鯛めし、伊予国みそ汁、焼きししゃもの南蛮漬け、くりきんとん	れんこん、たけのこ、干し椎茸、はまち、みかんジュース、生椎茸、かぶ、白ねぎ、レモン、栗
四国中央市	里芋ご飯、煮干しの南蛮漬け、豚汁	米、里芋、煮干し、葉ねぎ
西予市	ご飯、麻婆豆腐、ぼんかん、三色じゃこ丼、けんちゃ、ぶりの照り焼き、かぶの甘酢和え、けんちん汁、鯛めし、すまし汁、せんざんき、炒めなます	米、豆腐、ぼんかん、ちりめん、じゃこ天、ぶり、かぶ、大根、大根葉、鯛、ねぎ、鶏肉
東温市	白ご飯、東温汁、ぶりの照り焼き、緋のかぶあえ	米、鶏肉、ごぼう、干しいたけ、にんじん、ねぎ、里いも、もち麦、ぶり、緋のかぶ、だいこん、ほうれん草
上島町	でばらのレモンづけ、鯛めし、とりつくね汁、ドレッシングサラダ	デバラ、レモン果汁、米、鯛、にんじん、葉ねぎ、キャベツ、大根
久万高原町	久万のきびご飯、こんにやくのきんぴら、ヤーコンのシャキシャキハンバーグ、大根サラダ、大根のあんかけ風煮	米、とうきび粉、こんにやく、ヤーコン、大根、干し椎茸
松前町	つくね揚げ	はも、豆腐、牛ミンチ、ちりめん、大豆、卵
砥部町	ご飯、根菜入り豚汁、梅ごはん、自然薯とコーンのふわふわ揚げ、さつまい	米、大根、干しいたけ、麦みそ、七折小梅、自然薯
内子町	すいとん汁、柚子の香ずし	かぼちゃ、にんじん、大根、大根葉、白菜、干し椎茸、米、ゆず
伊方町	鯛めし	鯛
松野町	お茶入りかき揚げ	お茶、干しいたけ、さつまいも
鬼北町	切干大根の卵とじ、麦のスープ、きじ肉と切干大根の混ぜご飯、鯛めし	にんじん、キャベツ、天ぷら、ちりめん、白菜、ねぎ、豚肉、麦、米、きじ肉、きじスープ、じゃこ天、鯛
愛南町	おたま、愛南カンパチの照り焼き、おけんちゃ	米、麦、カンパチ、すりみ、里芋、大根、葉ねぎ