

平成29年度全国学校給食週間中に行われたおもな郷土料理及び地場産物を活用した献立

平成30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	伊予なもしごはん、はも入りじゃこ天、りんまん	はだか麦、もち麦、地とうきび、トマト、干しいたけ、ひじき、赤しそ、あじ、はも、米粉、もち米
今治市	鯛飯、れんこんのおやき、乃万たくあん即席漬、かき玉汁、ボンカン	鯛、にんじん、卵、豆腐、れんこん、鶏肉、豚肉、乃万たくあん、小松菜、白菜、ボンカン
宇和島市	ぶりの照り焼き、酢みそ和え、きのこけんちん汁、ボンカン、さつま	ぶり、キャベツ、ねぎ、ゆず酢、大根、えのきたけ、ボンカン、鯛
八幡浜市	鯛飯、三間の農家さんのごはん、手作りすり身揚げ、削りかまぼこあえ、セルフハンバーガーときよみのタレ、ボンカン、大洲の農家さんのごはん、へボタチのからあげ	八幡浜養殖真鯛、三間産あきたこまち、ちくわ用すり身、八幡浜産削りかまぼこ、
新居浜市	里芋ごはん、瀬戸揚げ、みそ汁、伊予柑	里芋、にんじん、卵、大根、ねぎ、伊予柑
西条市	長ねぎとえびのかき揚げ	長ねぎ
大洲市	ごはん、芋炊き、かきあげ、にじますのフライ	蔵川米、里芋、玉ねぎ、干しいたけ、にんじん、白菜、にじます、ごぼう
伊予市	伊予なもし飯、野菜の含め煮、はも入りじゃこ天	はだか麦、もち麦、地とうきび、トマト、干しいたけ、ひじき、赤しそ、あじ、はも、生しいたけ、はも
四国中央市	いりごごはん、いもたき、レモンあえ、ボンカン	米、煮干し、油揚げ、にんじん、里芋、干しいたけ、ねぎ、煮干し、大根、キャベツ、レモン、ボンカン
西予市	ごはん、ぶりの柚庵焼き、ちりめんサラダ、豚汁	米、ゆず、ちりめん、キャベツ、豚肉、豆腐、油揚げ、みそ、煮干し
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	デベラ、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	みそすいとん	だいこん、白菜
松前町	伊予なもし飯、アカモクのかき揚げ、かぶのレモン漬、豚汁	はだか麦、もち麦、地とうきび、トマト、干しいたけ、ひじき、赤しそ、アカモク、ちりめん、にんじん、長ねぎ、卵、小麦粉、はだか麦粉、米粉、豆乳、かぶ、レタス、サニーレタス、レモン汁、豚肉、大根、里芋、油揚げ、もやし、ねぎ
砥部町	鯛飯、砥部の赤しそあえ	米、にんじん、赤しそ
内子町	もち麦ごはん、芋炊き、きびなごの磯辺揚げ、梅肉あえ	米、もち麦、里芋、にんじん、干しいたけ、鶏肉、きびなご、小麦粉、大根、梅肉
伊方町	鯛飯、伊方町産太刀魚フライ	鯛、太刀魚
松野町	ボークビーンズ	トマト
鬼北町	きじ肉の親子丼、鯛飯、ぶりの照り焼き、なます、包丁汁	米、きじ肉、干しいたけ、卵、ミニトマト、愛鯛、戸島一番ぶり、大根、にんじん、白菜、ねぎ、じゃこ天
愛南町	ごはん、愛媛の里芋コロッケ、愛媛の大豆とひじきのサラダ、伊予牛絹の味黒ラベルのすき焼き	米、里芋、大豆、ひじき、小松菜、キャベツ、牛肉、白菜、えのきたけ、ねぎ