

令和元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

令和2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	五穀米入りごはん、豚汁、じゃこ天、おひたし、味付けのり、オレンジピラフ	米、五穀、豚肉、だいこん、麦みそ、煮干し、あじ、ほうれんそう、はくさい、のり
今治市	もぶりごはん、ハモのカラフルあられ揚げ、石花汁、はものしまなみ八朔ソース、はもとひじきのかき揚げ、ひのかぶあえ、鯛めし、せんざんき、ふんわり豆腐ハンバーグ、れんこんのはさみ揚げ、レモン酢あえ、じゃこつみれのすまし汁、揚げ出し豆腐のえびあんかけ、乃万たくあんの即漬け、さつまいもサラダ、みそ汁、ほうちょう汁、きじ団子汁、伊予柑ドレッシングサラダ、豚汁、ごまあえ、もずく汁、ゆず香あえ、ふくふく豆、れんこん寄せ天ぷら	米、ハモ、米粉、裸麦粉、鶏肉、鯛、さといも、にんじん、ねぎ、木綿豆腐、たまねぎ、はっさく、太刀魚、ほうれんそう、はくさい、ひじき、鶏卵、小麦粉、れんこん、キャベツ、キャベツ、しばえび、乃万たくあん、さつまいも、だいこん、きじ団子、きゅうり、ブロッコリー、伊予柑ドレッシング、じゃがいも、大豆、きな粉
宇和島市	麦ごはん、ぶりの照り焼き、鯛のオレンジ煮、アコヤ貝貝柱のグラタン、グリーンサラダ、ミネストローネ、みかん蒸しパン、みかんだーナツ、愛媛柑橘クリスマスケーキ、鯛めし、ほうれん草と白菜のごまあえ、あおさ汁、ひがしやま、じゃこカツ、さつま、鶏肉と野菜の香味あえ	米、裸麦、ぶり、みかん果汁、アコヤ貝貝柱、小麦粉、ブロッコリー、ほうれんそう、だいこん、みかん果汁、鯛、干しいたけ、あおさ、ちりめん、さつまいも、はくさい、豆腐、みかん果汁
八幡浜市	鯛めし、里芋コロケ、削りかまぼこあえ、すまし汁、鶏肉のマーマレード焼き	米、鯛、油揚げ、さといも、削りかまぼこ、キャベツ、かまぼこ、えのきたけ、きよみジュース、甘夏マーマレード
新居浜市	新居井、あかがねスープ、こくしょう	鯛、だいこん、麦みそ、じゃがいも、にんじん、キャベツ、ねぎ、レモンポーク、鶏卵、レモン、ほうれんそう、みかん
西条市	おもぶりごはん、せんざんき、ひのかぶら漬け、鯛めし、裸麦粉パン	米、鶏肉、油揚げ、大豆、干しいたけ、鯛、裸麦粉
大洲市	ごはん、さつまいもの甘辛煮、五色あえ、すまし汁	米、さつまいも、キャベツ、はくさい、にんじん、干しいたけ、ねぎ
伊予市	裸麦うどん、みかんだレッシングサラダ	裸麦うどん、豚肉、油揚げ、干しいたけ、白ねぎ、こまつな、みかん果汁
四国中央市	山の芋のだんご汁	米、やまのいも
西予市	麦ごはん、けんちゃ、沢煮椀、いりこめし、かきたま汁、厚揚げの味噌炒め、はくさいのゆずあえ、ぼんかん	米、豆腐、たけのこ、ちりめん、油揚げ、干しいたけ、鶏卵、厚揚げ、麦みそ、豚肉、はくさい、ぼんかん
東温市	みそ汁、はまちの塩焼き、梅肉あえ、おいり、キャベツのポンジュースマリネ	豚肉、さといも、にんじん、ごぼう、かぶ、れんこん、ねぎ、鯛、キャベツ、紅しぐれだいこん、だいこん、きゅうり、梅干し、柿ペースト、みかん果汁
上島町	ほうちょう汁、みそ汁、レモンポークハンバーグ、おかかあえ、みかん	鯛、だいこん、麦みそ、じゃがいも、にんじん、キャベツ、ねぎ、レモンポーク、鶏卵、レモン、ほうれんそう、みかん
久万高原町	いよなもしごはん、ヤーコンのシャキシャキハンバーグ	米、トマト、しいたけ、麦、ひじき、しそ、ヤーコン、おから、ねぎ
松前町	ゆかりごはん、里芋のそばろ煮、ぶりの照り焼き、かぶのレモン漬け	米、ゆかり、さといも、豚肉、にんじん、たまねぎ、だいこん、そらまめ、干しいたけ、ぶり、かぶ、キャベツ、レタス、レモン
砥部町	鯛めし、ひのかぶなます、梅そうめん汁	米、だいこん、梅そうめん、ほうれんそう、白ねぎ、鯛
内子町	小松菜のチーズパン、鶏肉のじゃばらマーマレード焼き、伊予柑ドレッシングサラダ、野菜スープ	こまつな、チーズ、じゃばら、ブロッコリー、キャベツ、にんじん、いよかん、じゃがいも、はくさい
伊方町	豆腐とおからの変わり揚げ、裸麦粉パン、鯛めし、大豆と芋といりこの揚げ煮、アカモク汁	米、ちりめん、裸麦粉、鯛、さつまいも、だいず、いりこ、アカモク、ぼんかん
松野町	ゆずちらしずし、すりみ汁、鶏肉のオレンジ煮	米、ゆず酢、しいたけ、かまぼこ、だいこん、はくさい、えのきたけ、ねぎ、ミニトマト、みかん果汁
鬼北町	きじの親子丼、菜めし	米、きじ肉、干しいたけ、だいこん葉、じゃこ天
愛南町	おけんちゃ、鯛のかま塩焼き	すり身、鯛、さといも、ねぎ