

令和2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3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	あけぼの寿司、すまし汁、せんざんき、白菜のおひたし、フレンチサラダ	米、みかん果汁、えのきだけ、葉ねぎ、鶏肉、はくさい
今治市	鯛めし、かき玉汁、せんざんき、切干大根のごまあえ、裸麦大福、石花汁、焼き鳥卵丼、白玉団子汁、揚げだし豆腐、ひのかぶあえ、焼き鳥、大豆入りいが蒸し、れんこんのはさみ揚げ、青菜のたくあんあえ、仙高ポークの他人丼、じゃこカツ、水菜サラダ、れんこん団子汁、鯛タッタ、しらすあえ、もぶり、もずく汁、はものフリッター、ゆず香あえ、鯛オレンジソースかけ、みかんのブラマンジェ、みかんジュースのジュレサラダ、い〜よかんサラダ、しまなみジュレサラダ、みかんゼリー	米、鯛、卵、豆腐、たまねぎ、葉ねぎ、鶏肉、きゅうり、こまつな、さといも、にんじん、しろねぎ、干しいたけ、はくさい、だいこん、キャベツ、ひのかぶら漬け、かぶ、大豆、もち米、れんこん、たくあん漬け、ほうれんそう、仙高ポーク、えそ、たこ、ひじき、みずな、レモン果汁、はも、米粉、みかん果汁
宇和島市	六穀ごはん、ぶりの照焼、三色なます、のっぺい汁、じゃこ天入りカレー、根菜サラダ、ゆず風味あえ、のっぺい汁、みかンドレッシングサラダ、鯛のオレンジ煮	米、裸麦、もち麦、緑米、黒米、ぶり、だいこん、きゅうり、にんじん、干しいたけ、葉ねぎ、鶏肉、じゃこ天、はくさい、えのきだけ、さといも、みかん果汁
八幡浜市	鯛めし	米、鯛
新居浜市	こくしょう、新居丼、煮びたし、鶏肉のオレンジソースかけ	米、さといも、干しいたけ、たけのこ、葉ねぎ、はくさい、にんじん、えび天、しらす干し、みかん果汁
西条市	おつり、ほうれんそうグラタン、みかんソースハンバーグ	米、さといも、だいこん、だいこん葉、にんじん、干しいたけ、麦みそ、ほうれんそう、みかん果汁
大洲市	沢煮椀、五色あえ	米、にんじん、はくさい、キャベツ、きゅうり
伊予市	鯛の塩焼き、若鶏のオレンジソース煮	米、鯛、みかん果汁
四国中央市	やまじ丸入りお好み焼き、蒸し上げ雑炊、ぶりの新宮茶から揚げ、お茶のマフィン	米、やまじ丸（山の芋）、新宮茶、煎茶、キャベツ、ねぎ、豚肉、にんじん、ほうれんそう、だいこん、さといも
西予市	スマの照焼、すいとん汁、卵の花煮、豚肉のサイコロフライ、白菜のゆずあえ、けんちゃ	米、スマ、油揚げ、はくさい、干しいたけ、葉ねぎ、おから、豚肉、小麦粉、卵、ちりめん、ゆず、きゅうり
東温市	スマのそぼろ丼	米、スマ、干しいたけ、たけのこ、にんじん
上島町	雑穀ごはん、みそ汁、レモンポークハンバーグ、おかかあえ、いぎす豆腐	米、もち米、だいこん、じゃがいも、にんじん、はくさい、葉ねぎ、レモンポーク、卵、レモン、キャベツ、いぎす、干しいたけ
久万高原町	おもぶりごはん、愛鯛のレモン蒸し、鶏肉と大根の煮物、いよなもしごはん、ぶりたった、七折梅のおかかあえ	米、麦、鯛、油揚げ、レモン果汁、だいこん、だいこん葉、トマト、ひじき、干しいたけ、うめえふりかけ、ぶり、キャベツ、こまつな、七折梅
松前町	麦ごはん、松前丼、はもの磯辺揚げ、ゆかりあえ	米、はだか麦、豚肉、きくらげ、はくさい、にんじん、たけのこ、はも入りじゃこ天、レタス、こまつな、長ねぎ、葉ねぎ、はも、薄力粉、米粉、あおのり、キャベツ、ブロッコリー、ゆかり、レモン、いちご
砥部町	鯛めし、せんざんき、ひのかぶなます、梅そうめん汁、鯛のから揚げみかんソース	米、鯛、鶏肉、だいこん、七折梅そうめん、ほうれんそう、みかん果汁
内子町	じゃばらマーマレードハンバーグ	じゃばらマーマレード
伊方町	鯛めし、アカモク汁、大豆と芋といりこの揚げ煮	米、鯛、アカモク、えのきだけ、さつまいも、いりこ、大豆
松野町	じゃこ天井、鶏肉の香味揚げ、揚げ魚みかんソース	米、じゃこ天、キャベツ、卵、みかん果汁
鬼北町	きじつくね焼き、ゆずサラダ	米、きじ肉、はくさい、にんじん、ゆず果汁
愛南町	ぼっかけ汁、鯛のかま塩焼き、ブロッコリーのごまマヨサラダ、オレンジピラフ	米、鶏肉、さといも、葉ねぎ、鯛、ブロッコリー、みかん果汁