

令和3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4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、もち麦ごはん、鯛のから揚げ、せんざんき 甘とろ豚のしょうが焼き	米、もち麦、鯛、大根、ほうれん草、葉ねぎ、鶏肉 愛媛甘とろ豚、ほうれん草、油揚げ、みかん果汁
今治市	鯛めし、せんざんき、えそつみれ汁、石花汁、おもぶり 鶏肉のオレンジソースかけ、しし肉カレー、みかんゼリー 白桃ゼリー	米、鯛、えそすり身、鶏肉、卵、はくさい、にんじん えのきだけ、葉ねぎ、干しいたけ、じゃがいも、松山揚げ さといも、ひじき、ブロッコリー、きゅうり、いのしし肉 にんにく、たまねぎ、葉ねぎ、しらす、みかん果汁 白桃角切りシロップ漬
宇和島市	裸麦パンの鯛カツバーガー、さつま、鯛めし、あおさ汁 鯛のゆず風味揚げ	米、裸麦、鯛、鶏卵、キャベツ、きゅうり、葉ねぎ、ゆず 干しいたけ、ほうれん草、あおさ、みかん果汁
八幡浜市	鯛の香味ソースかけ	米、鯛、葉ねぎ
新居浜市	新居井	米、しいたけ、たけのこ、葉ねぎ、えび天
西条市	おもぶりごはん	米、はくさい、こまつな、ぼんかん
大洲市	沢煮椀、五色あえ	米、はくさい、キャベツ、きゅうり、にんじん、葉ねぎ 干しいたけ
伊予市	伊予國みそ汁、はまちの照り焼き、しそきゅうり	米、豆腐、油揚げ、はくさい、さといも、れんこん、だいこん 長ねぎ、はまち、きゅうり、ねり梅、レモン果汁
四国中央市	いりごごはん、蒸し上げ雑炊、大根のそぼろ煮	米、ごぼう、干しいたけ、さといも、チンゲン菜、えびちくわ 煮干し、豚肉、だいこん、葉ねぎ
西予市	みそちゃんこ	米、鶏肉、だいこん、はくさい、干しいたけ、豆腐、かぶ キャベツ、ゆず果汁
東温市	もち麦の和風つくね焼き	米、もち麦、米粉、豆腐、梅干し、おから、大豆、たまねぎ 葉ねぎ、だいこん、鶏肉、柿ペースト
上島町	レモンポークハンバーグ	米、もち米、だいこん、さといも、にんじん、葉ねぎ、みそ レモンポーク、卵、レモン、キャベツ、ブロッコリー、みかん カリフラワー
久万高原町	ヤーコンのシャキシャキハンバーグ ヤーコンのかき揚げ	米、ヤーコン
松前町	すいとん、小煮干しの磯香揚げ、しゃぶしゃぶたサラダ	米、はだか麦、小麦粉、米粉、おからパウダー、鶏肉、豚肉 油揚げ、さといも、にんじん、長ねぎ、レタス、きゅうり いちご、ねり梅、煮干し、小煮干し、青のり、レモン汁
砥部町	じゃこ天、緋のかぶなます	米、あじ、緋のかぶ漬け、だいこん、豚肉、キャベツ、もやし 葉ねぎ、だし煮干し
内子町	たらいうどん汁	米、鶏肉、干しいたけ、葉ねぎ、煮干し
伊方町	鯛のあんかけ	米、鯛、たまねぎ、にんじん
松野町	ドライカレー	米、トマト、ぼんかん
鬼北町	きじ肉のあんかけ丼、ぷちっとゆずマヨサラダ	米、はだか麦、きじ肉、媛かぐや、にんじん、はくさい しいたけ
愛南町	いも煮、オレンジピラフ	米、鶏肉、豚肉、さといも、根深ねぎ、ほうれん草 干しいたけ、みかん果汁