

令和5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6年2月調査

	郷土料理および地場産物を活用した主な料理名	使用した地域食材名
松山市	もち麦ごはん いよさつま せんざんき 緋の蕪なます 鯛の香り焼き 鯛の塩焼き 豚肉の生姜焼きチャーハン わかめスープ かきたま汁 三色あえ 鶏肉のネギダレソテー	もち麦、鯛、鶏肉、緋の蕪漬け、米、豚肉、生姜、えのきたけ、ねぎ、煮干し、ポンカン、鶏卵、豆腐、京ねぎ、みそ、キャベツ
今治市	石花汁 おもぶり のり塩レモンせんざんき れんこん寄せ天ぷら れんこんハンバーグ ジビエコロッケ しし肉バーグ 仙高ポークの豚丼 仙高ポークの和風アヒージョ 緋のかぶ和え 里芋団子 もずく汁 白菜と卵のスープ 白菜のしらす和え かぶと卵のとろとろスープ しょうゆドレッシングサラダ コッペパン いちごジャム	鶏肉、鯛、里芋、人参、葉ねぎ、厚揚げ、油揚げ、ねぎ、米粉、卵、白菜、大根、豚肉、鯛だし醤油、れんこん、えそすり身、若鶏むねひき肉、小麦粉、キャベツ、かぶ、椎茸、小松菜、ブロッコリー、いちご、猪肉、たまねぎ、緋のかぶら漬け、ほうれん草、豚ひき肉、仙高ポーク、白ねぎ、しらす干し
宇和島市	鰯の照り焼き 吉田町の炊き込み御飯 すりみ揚げ 鯛飯 鯛のゆず風味揚げ あおさ汁 ほうれん草と白菜のかつおあえ ひがしやま	鰯、ポンカン、いりこ、米、干し椎茸、油揚げ、すり身、人参、鯛、ゆず、ほうれん草、白菜、ちりめん、ねぎ、さつまいも
八幡浜市	鯛の香味ソースかけ	鯛、葉ねぎ
新居浜市	こくしょう	鶏肉、里芋、干し椎茸、油揚げ、葉ねぎ
西条市	おもぶりごはん 西条たっぷり豆乳汁 愛媛県産みかんゼリー	松山揚げ、豚肉、白菜、大根、だし用煮干し
大洲市	白ごはん みそ汁 おひたし	蔵川米、人参、白菜、キウイフルーツ
伊予市	鯛めし	米、鯛、人参
四国中央市	煮干しとさつまいもの揚げ煮 蒸し上げ雑炊 里芋と大根のそぼろ煮 新宮茶飯	煮干し、米、里芋、大根、チンゲンサイ、豚ひき肉、ねぎ、新宮茶
西予市	じゃがいも団子汁 豆腐とおからの変わり揚げ たくあん和え 鯖のゆず味噌かけ けんちゃ	えのきたけ、豆腐、おから、すり身、卵、小麦粉、小松菜、キャベツ、ゆず果汁、たけのこ、干し椎茸、ポンカン
東温市	東温汁 ヤーコンとにんにくの芽の炒め物	はだか麦粉、里芋、人参、切干大根、長ねぎ、米粉、ヤーコン、チンゲン菜、きくらげ、たけのこ水煮
上島町	でべらのからあげ でべらのてんぷら ささみとじゃがいものレモン煮 ほうれん草ののりあえ	でべら、米粉、レモンポーク、大根、人参、じゃがいも、レモン果汁、ほうれん草、水菜、キャベツ、弓削のり
久万高原町	豚肉と久万高原トマトのチーズ焼き 揚げささみのお茶風味	トマト、美川茶
松前町	麦ごはん むぎちゃんのホワイトカレー 小松菜サラダ	米、はだか麦、人参、はだか麦粉、鶏肉、小松菜、きゅうり、レモン果汁
砥部町	ヤーコンのかき揚げ	ヤーコン
内子町	大根ごはん 豚肉のチーズ巻き	大根、大根葉、豚肉
伊方町	たちうおアカモクごはん	たちうお、アカモク、ちりめん
松野町	きじ肉と椎茸の混ぜご飯	きじ肉、椎茸
鬼北町	鶏肉のゆずみそ焼き	ゆず果汁
愛南町	鶏肉の愛南ゴールド風味 花野菜サラダ クエのアラ汁	米、愛南ゴールド果汁、ブロッコリー、クエ、キャベツ、大根、葉ねぎ