

令和6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7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	なべスープ（豚肉、白菜、えのき茸、ねぎ） 鶏肉の照り焼き（鶏肉、しょうが） コールスローサラダ（ほうれん草） もち麦ごはん（米、もち麦） いよさつま（鯛、裸麦みそ） 豚肉の絆のかぶあえ（豚肉、絆のかぶ漬け） ポンカン（ポンカン） 五穀米入りご飯（もち麦、みどり米、はだか麦、黒米、赤米） 鯛の香味揚げ（鯛、米粉、小麦粉、卵） きじ団子汁（きじ団子、油揚げ、白菜、はだか麦みそ、煮干し） 豚肉のからあげ（豚肉） ひじきふりかけ（ひじき、かつお削り節）
今治市	石花汁（鶏肉、里芋、にんじん、厚揚げ、油揚げ、ねぎ） ひのかぶ和え（かぶ） ジビエコロッケ（イノシシ肉、卵） おもぶり（鶏肉、里芋） せんざんき（若鶏 もも 皮なし）
宇和島市	じゃこ天カレー（じゃこ天） さつま（鯛）（宇和島市郷土料理） さかなのすりみ揚げ（すりみ、にんじん） 鯛飯（米、鯛、干しこいたけ） 鯛のレモン煮（鯛、レモン） 酢みそあえ（きゅうり、かまぼこ） あおさ汁（あおさ、ねぎ） じゃこ天カレーうどん（じゃこ天・ねぎ）
八幡浜市	日土産豚肉の炒め物（豚肉）
新居浜市	ぼっかけ（生椎茸 大根 葱、きざみ揚げ、葱） ざんき（鶏肉） 芹炊き（人参 椎茸 葱、里芋 油揚げ 大根 鶏肉）
西条市	おもぶりごはん（米、鶏肉、さといも）
大洲市	いもたき（さといも、にんじん、干し椎茸） 酢の物（キャベツ、大根）
四国中央市	蒸しあげ雑炊（米、大根、里芋、煮干し） 里芋と大根のそぼろ煮（豚肉、大根、里芋）
西予市	たいめし（特別栽培地域産米、真鯛、油揚げ） 竹輪の明浜産青のり揚げ（明浜産スジ青のり） 削りかまぼこ和え（白菜、削りかまぼこ） おでん（厚揚げ、だいこん） 千草焼き（干し椎茸、葉ねぎ） 酢の物（きやべつ）

上島町	ゆげのりつくだに（生のり） 大根と大豆の煮物（レモンポーク、人参、じゃがいも、大根） たこキャベしゅうまい（レモンポーク、たこ、キャベツ） ゆかりあえ（はくさい） のりのかきあげレモン添え	 
久万高原町	鯛のバターしょうゆソテー（愛媛県漁 真鯛） どんぐりトマト（久万高原町産 ミニトマト） もち麦ごはん（もち麦） ヤーコンハンバーグ（ヤーコン）	 
砥部町	鯛飯（米、鯛） せんざんき（鶏肉） かぶの梅おかかあえ（七折梅）	 
内子町	しいたけご飯（菌床生しいたけ） 鯛のじやばらタルタル（鯛、じやばら）おひたし（にんじん） いものこ汁（にんじん、大根、干し椎茸） もち麦ごはん（米、もち麦） さつまいもと大豆のかき揚げ（さつまいも） 内子のめぐみ豚汁（内子豚、白菜、ごぼう、大根、にんじん、こんにゃく、葉ねぎ）	 
伊方町	みかんパエリア（鯛、じやこ天、トマト、温州みかんジュース）	 
松野町	とり肉の梅みそ焼き（とり肉、七折梅） ちりめん和え（ちりめん、キャベツ）	 
鬼北町	きじ肉のあんかけ丼（きじ肉、しいたけ）	 
愛南町	六穀ごはん（赤米、黒米、緑米、はだか麦、もち麦） 鶏肉の愛南ゴールド風味（鶏肉、愛南ゴールド果汁） 小松菜のおかかあえ（小松菜、キャベツ）厚揚げのみそ汁（えのきたけ、ねぎ）	 
県立	さといもコロッケ（さといも） 伊予さつま（もち麦、マダイ、麦みそ） 蒸し上げ雑炊（米、えびちくわ、里芋、大根、ほうれん草、だし煮干し） 鯛めし（米、鯛、有機にんじん） のりのすまし汁（木綿豆腐、有機だいこん、有機にんじん、じゃがいも） れんこん鶏つくね（かしわひき肉、れんこん、たまねぎ、ひじき） 乃万たくあんの即席漬け（有機にんじん、たくあん漬） 鶏肉の梅風味焼き（鶏肉、七折梅） だんご汁（きじ肉、葉ねぎ） ひじきごはん（米、ひじき、鶏肉、にんじん） 六穀ごはん（六穀ブレンド）味付けのり（のり） 千草焼き（鶏肉、ひじき、干し椎茸） 煮びたし（小松菜、油揚げ） きじだんご汁（きじ肉だんご、大根、白菜、ねぎ、えのきたけ） 芋炊き（油揚げ、人参、ねぎ、大根、生しいたけ） 里芋鶏肉の梅みそ焼き（鶏肉、梅）	       