

令和4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5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	鯛めし、せんざんき、鯛のあられ揚げ、緋のかぶ入り柿なます、緋のかぶなます	米、鯛、鶏肉、米粉、キャベツ、ほうれん草、さといも、からあげ、麦みそ、鯛、青のり粉、小麦粉、米粉、卵、緋のかぶ漬け、だいこん、甘柿ピューレ、庄大根
今治市	いぎす豆腐、石花汁、鯛めし、せんざんき、しらす和え、れんこん寄せ天ぷら、れんこんの米粉グラタン、れんこんあんかけハンバーグ、れんこん鶏つくね、乃万たくあんの即席漬け、若鶏の瀬戸内レモンだれ、鯛の寄せ鍋、もち麦バーグのきのこソース、島ひじきのおもぶりごはん、しし肉カレー	米、いぎす、えび、鶏肉、にんじん、葉ねぎ、鯛、さといも、さといも、ねぎ、れんこん、ひじき、ほうれん草、米粉、きゅうり、キャベツ、かぶ、いよかん、鯛だし醤油、卵、えそすり身、豚ひき肉、強力粉、しばえび、にんにく、豚肉、はくさい、水菜、生しいたけ、えのき、じやがいも、えそ、乃万たくあん、ぽんかん、こまつな、だいこん、ごぼう、レモン果汁、みそ、ブロッコリー、からあげ、しらす干し、もち麦、干ししいたけ、大豆、だいこん、すずき、しゅんぎく、ネーブル、いのしし肉、たまねぎ、じやがいも、かしわひき肉
宇和島市	鯛丼、鰯の照り焼き、すり身揚げ、さつま	米、餅麦、緑米、裸麦、黒米、赤米、鯛、卵、葉ねぎ、かぶ、京菜、鰯、ゆず果汁、ほうれん草、えのき、すりみ、ひじき、ねぎ、小麦粉、キャベツ、かまぼこ、鶏肉、はくさい、油揚げ
八幡浜市	鯛めし、日土産豚肉の生姜焼き、削りかまぼこあえ	米、養殖真鯛、豚肉、削りかまぼこ
新居浜市	新居丼	米、こまつな、葉ねぎ
西条市	西条たっぷり豆乳汁、西条農業高等学校サラダ菜の卵スープ	米、さといも、にんじん、だいこん、みずな、ほうれん草、サラダ菜
大洲市	いもたき、大洲コロッケ	米、さといも、干し椎茸、にんじん、キャベツ、キウイフルーツ、きゅうり
伊予市	里芋炊き込みご飯、伊予國みそ汁、鯛の照り焼き	米、さといも、鶏肉、豆腐、白菜、にんじん、大根、しいたけ、ねぎ、鯛、れんこん、牛肉、しなちく、きくらげ
四国中央市	里芋と大根のそぼろ煮、里芋いりご飯、蒸し上げ雑炊	米、豚肉、さといも、だいこん、にんじん、ねぎ、小煮干し、干ししいたけ、煮干し、チングンサイ、白ねぎ
西予市	けんちや、みそちゃんこ、鯛の竜田揚げ、柚子香和え、ゆず和え	米、豆腐、たけのこ、干ししいたけ、油揚げ、キャベツ、ゆず汁、
東温市	しょうゆめし、鯛のゆず風味焼き	米、もち米、香り米、切干大根、にんじん、れんこん、干ししいたけ、真鯛、ゆず
上島町	デベラのレモン漬け、デベラのからあげ、ささみとじやがいものレモン煮	米、デベラ、レモン果汁、レモンボーク、だいこん、にんじん、じやがいも、ほうれん草、キャベツ、弓削のり
久万高原町		
松前町	松前丼、里芋ボテトサラダ	米、はだか麦、にんじん、そら豆、レタス、さといも、きゅうり、
砥部町	豚肉の梅肉焼き	米、豚肉、七折大梅刻み
内子町	野菜入り手作りじゃこ天、たらいうどん汁	米、にんじん、たまねぎ、卵、切干大根、じやがいも干ししいたけ
伊方町	海と陸のかっぱまき風	米、さつまいも、ちりめん、じゃこ天、手巻きのり
松野町	ゆず風味肉みそおでん	米、ゆず酢、じやがいも、原木しいたけ
鬼北町	きじ汁	米、きじ肉、だいこん、根深ねぎ
愛南町	おたま（菜ずし）、鶏肉の愛南ゴールド風味、愛南産しいたけのすまし汁	米、麦、水菜、鶏肉、愛南ゴールド果汁、ほうれん草、にんじん、しいたけ、葉ねぎ