



とうちこんだて
ご当地献立 えひめけん
愛媛県



鯛めしは、お祝いの席で食べることが有名ですが、愛媛県の郷土料理として親しまれているメニューです。地域によって作り方はさまざまで、鯛の刺身を卵や醤油に漬け込み、温かいごはんにのせて食べる方法と、焼いた鯛を米とだし昆布で炊いて食べる方法があるそうです。給食では、焼いた鯛をほぐしてご飯と混ぜ合わせています。骨があるかもしれないので、よく見てから食べるようにしましょう！



たいめし、じゃが芋^{いも わふういた}の和風炒め、たまご^{しる}のみそ汁、きなこだんご