

秋・お品書き

<p>穀類を使用した料理</p>	<p>かいもち 手打ちそば その1 手打ちそば その2 そばきり 五目ぶかし ごんぼもち つかみだんご つかえしたんご とち餅 とちのかたもち むきそば こうせん 納豆餅 庄内おこし 羽二重餅 まいたけごはん すすたけごはん まつたけごはん 山菜炊きぶかし 栗ごはん</p>	<p>漬物を使用した料理</p>	<p>もつてのほかの甘酢漬 青菜漬 きくいも入りおみ漬 尾花沢かぶの甘酢漬、味噌漬 温海かぶ甘酢漬 かぶの一本漬 くるみみそかぶ 温海かぶの糠漬 尾花沢かぶのふすべ漬 最上かぶのふすべ漬 ふすべ煮 べそら漬 ちよろぎの酢漬 ちよろぎの塩漬 鉄砲漬 大根のぶどう漬 玄米漬 茄子のこうじ漬 丸茄子のぶっつけ漬 民田茄子の粕漬 民田茄子の辛子漬 みょうがの甘酢漬</p>
<p>山野草を使用した料理</p>	<p>あけび煮 あけびの油焼き あけびのくるみあえ 菊なめこ なめこのみそ汁 雑きのことこんにゃくの煮付け しめじのお吸い物 ゆり根あんかけ ゆり根と油揚げの煮物</p>	<p>果物を使用した料理</p>	<p>干し柿のしそ巻 柿のなます その1 柿のなます その2 柿の白あえ その1 柿の白あえ その2 庄内柿の渋抜き いちじくの甘煮 かりんの砂糖漬 りんご漬 山ぶどう液 山ぶどうジュース 山ぶどう寒天</p>
<p>野菜を使用した料理</p>	<p>菊のり あつもの ごんぼくる煮 たたきごんぼ ごんぼいり 黒豆 ささぎ豆 甘納豆 ごま豆腐のあんかけ いもこ汁 ぞく煮 酒かす汁 からとり干しと鶏肉の炒め煮 からとりの辛子和え ほうぎの実のごま和え しその実の佃煮 たくあんのしそ葉巻</p>	<p>魚を使用した料理</p>	<p>川かにたたき その1 川かにたたき その2 川かにのだんご汁 川かにの唐揚げ はたはずし はたはたの田楽 小魚の唐揚げ</p>
		<p>菓子類</p>	<p>打菓子 かた菓子 きな粉飴</p>
		<p>その他</p>	<p>いなごいり</p>