

## 春・お品書き

<b>穀類を使用した料理</b>	田植えおにぎり たなごめいり ゆべし なたまき くじら餅 草餅 柏餅 その1 柏餅 その2 きなこまま あられっこ しんこもち ばしょうせんべい だんごもち 庄内あられ 塩ざけ寿司 笹巻 その1 笹巻 その2 笹巻 その3 蒸しようかん ようかん ぼた餅	<b>山野草を使用した料理</b>	わらびたたき 生わらびのおひたし 塩漬わらびのおひたし わらびごはん わらび干しいため煮 山うどのどんこ煮 うどのごまあえ ふき菓子 その1 ふき菓子 その2 ふきの粕漬 ばんけの天ぷら ふきのとう味噌 ばんけのきりあえ うこぎご飯 うこぎの切りあえ 山菜(わらび、うど、ふき)塩漬 山菜(わらび、みず)塩漬 ごとみの塩漬 ごとみのくるみあえ ぜんまい干しの作り方
<b>山野草を使用した料理</b>	タラの芽の天ぷら キャラブキ ぎんぼとニシンの油煮 あさづきとつぶの酢味噌和え あさづきの酢味噌あえ 月山竹の天ぷら 月山竹のみそ汁 うるいのくるみあえ うるいの炒めもの もんぎりみず みずたたき みずの酢のもの	<b>野菜を使用した料理</b>	くきたちのあえ物 くきたちの煮びたし くきたち干しの煮物 人参葉と味噌の切りあえ 凍み大根とにしんの煮物 凍み大根煮物 雪菜のふすべ漬 冷汁 もうそう汁 もうそう筍の塩漬 たけのご飯 いら・ますのあんかけ
		<b>魚を使用した料理</b>	いわしの煮付け