

冬・お品書き

<p><b>穀類を使用した料理</b></p>	<p>かぼちゃはっと みそはっと そばはっと さといももち しみもち みそもち かたもち かきもち 古もち利用かきもち 甘酒 いとこ煮 かゆずし しそごはん 玄米こうせん 庄内型くじら餅 ひき茶くじら餅 たんば餅</p>	<p><b>野菜を使用した料理</b></p>	<p>おからいり 呉汁(ごじる) ぞう煮の子 とりしたず けのこ汁 ざく煮 なす干しの煮物 にんざい(煮菜) 冬至かぼちゃ するめと大豆、にんじんの醤油漬 にんじんの白あぶら和え くろみ豆腐 村山豆糖 納豆汁 その1 納豆汁 その2 納豆 納豆のべっこう漬 納豆漬 その1 納豆漬 その2 ごと納豆 くきな納豆</p>
<p><b>山野草を使用した料理</b></p>	<p>すべらんしょ(すべりひゆ)の煮付け こめごめ(みつばうつぎ)のいり煮 山菜干しの戻し方 山ぶき漬けの煮物 わらび干しの煮付け かたがっこ干しのくるみ和え かたがっこ干しの油煮 ぜんまいのぬだ和え ぜんまい干し煮 ぜんまいのくるみ和え あけび干し煮付 さんごくだち干し煮付 川なずなのごまあえ</p>	<p><b>魚を使用した料理</b></p> <p style="text-align: center;">鮭の一本料理</p>	<p>からかいのんにくあえ ふなの甘露煮 かずのこ豆 たらのどんがら汁 子づけ煮 子づけ漬 タラの子の寄せ寒天 その1 タラの子の寄せ寒天 その1 納屋汁 イカの塩辛 イカのけんちん詰め煮付け その1 おろし方 その2 各部位調理法 その3 鮭切り身のみそ粕漬 その4 鮭の煮付け その5 氷頭なます その6 はららご(イクラ)作り方 その7 鮭のどんがら汁 その8 三平汁 その9 鮭とうどんのあんかけ 塩鮭の芝漬 庄内浜雑魚の料理法 新まき鮭</p>
<p><b>野菜を使用した料理</b></p>	<p>湯煮大根 輪切り大根のにしん汁 きんぴら豆 その1 きんぴら豆 その2 はりはり大根漬 大根干しの煮物 大根干しの作り方 くきな煮 打豆入りかぶ汁 菜漬巻きおにぎり 菜漬煮 くき煮 へら菜の煮びたし へら菜漬 古漬たくあんのけんちん 黒豆なます その1 黒豆なます その2 でんがく その1 豆腐の田楽 その2 がんもどき</p>	<p><b>漬物を使用した料理</b></p>	<p>やたら漬 その1 やたら漬 その2 三五八 いぶし大根づけ</p>