

# 夏・お品書き

<b>穀類を使用した料理</b>	なんばがし	<b>漬物を使用した料理</b>	白瓜の粕漬 青梅のカリカリ漬 切り梅漬 うど川原きゅうりのピクルス うど川原きゅうりの置漬 ぎょうじゃニンニクの粕漬 しょうゆの実
<b>山野草を使用した料理</b>	ひょう干しの作り方 とびたけの天ぷら とびたけの味噌漬 とびたけの即席漬 とびたけの油炒り きくらげの酢の物 きくらげのからしあえ きくらげのくるみあえ きくらげの白あえ	<b>魚を使用した料理</b>	あゆの田楽 どじょう汁 どじょう煮 ところてん えご あらめ煮 昆布巻にしん もんぞくときゅうりの酢の物 こあみのいり煮 こあみのだんご こいこく こいのうま煮 ひめますの甘露煮 からかいの煮もの
<b>野菜を使用した料理</b>	だし その1 だし その2 じゅんさいとろろ じゅんさいの酢の物 ゆうがおの和え物 ゆうがおの油炒め しそ巻 その1 しそ巻 その2 その3 きゅうりの酢くるみ和え じゃがいものくじら汁 いもの煮っころがし 寄せ豆腐 枝豆 枝豆茶飯 ずんだ餅 茄子のぬだあえ 六浄豆腐のくるみあえ 六浄豆腐の吸い物		