

## 行事食レシピ

計量表	64
<b>だし</b>	
煮干しのだし	65
昆布と鰹のだし	65
<b>みそ</b>	
赤みそ	66
白みそ	66
<b>ごはん</b>	
栗おこわ	67
藤ごはん	67
小芋ごはん	68
小豆粥	68
いなり寿司	69
雛寿司	69
<b>汁物</b>	
鯛のお吸い物	70
けんちん汁	70
<b>漬物</b>	
梅干し	71
しょうが漬	71
たくあん	72
白菜のぬか漬	72
どぼ漬	73
なすのからし漬	73
福神漬	74
壬生菜の塩漬	74
小かぶのあちら漬	75
千枚漬	75
<b>山菜料理</b>	
やまぶきの佃煮	76
わらびとお揚げの炊いたん	76
<b>豆料理</b>	
おから	77
大豆の五目煮	77

## 野菜料理

七色のおあえ	78
かぶら蒸し	78
茄子とにんじんの炊いたん	79
賀茂なすの田楽	79
とうがらしとちりめんじゃこの炊いたん	80
ずいきなます	80
切干し大根	81
きゅうりのしょうゆ漬	81
ほうれん草と小芋のおひたし	82
さつまいもの白あえ	82
さつまいものつる煮	83
干しずいきとお揚げの炊いたん	83

## おせち料理

だて巻き	84
紅白なます	84
抹茶きんとん	85
ごまめ	85
栗の渋皮煮	86
菊花かぶ	86

## 菓子

かしわ餅	87
ちまき	87
丁稚ようかん	88
いもようかん	88
すいかポンチ	89
野菜の蒸しパン	89
利休みたらし団子	90
牛乳かん	90

## その他

桜の花の塩漬	91
甘酒	91
旬の野菜カレンダー	92
発行に寄せて	94
編集後記	95
参考文献 他	96