5　郷土料理の実施状況　（平成19年度）

	主　な　料　理　名	献立の写真
ごはんもの	ちらし寿し、筍ごはん、山菜おこわ、豆ごはん、しょいめし さつまいもごはん、しじみごはん、きのこごはん、栗ごはん 栗おこわ、黒豆寿し、アメノイオごはん、赤飯、七草粥 ぼたもち、おはぎ	しょいめし
汁もの	お講汁、打ち豆汁、呉汁、干し菜汁、打ち豆入りお講汁 冬瓜の味噌汁、かぶら汁、つりかぶらの味噌汁、ごんぼ汁 湯葉入りすまし汁、冬瓜の打ち豆汁、八杯汁、大豆汁 すいとん汁	お講汁
煮もの	赤こんにゃくのおかか煮、かしわのじゅんじゅん 近江牛のじゅんじゅん、赤こんにゃくの煮もの、卯の花煮 五目豆、牛肉のしぐれ煮、牛肉と大根のたいたん、大根煮 えび大根、金時豆の甘煮、鶏のすき煮、ごぼう煮 切干大根の煮物、たたきごぼう、かぼちゃのいとこ煮 くるみとじゃこの佃煮、小松菜と湯葉の煮びたし、すき焼き煮 しし肉と大根の味噌煮込み、丁字麩の卵とじ	赤こんにゃくの煮物
炒めもの	炒めなます、きんぴらごぼう 八幡こんにゃくのきんぴら 赤こんにゃくとれんこんのきんぴら	赤こんにゃくとれんこんのきんぴら
あえもの	紅白なます、赤こんにゃくのおかかあえ、日の菜入り大根なます ねぎのぬた、春菊のお浸し、白和え、菜の花の辛子あえ 丁字麩の辛子あえ、水菜のごまあえ、なすのごまあえ 柿なます、青菜の煮びたし	紅白なます
漬けもの	赤かぶの田舎漬け、赤カブの酢漬け、日野菜漬け、ゆず大根 かぶらの甘酢漬け、白菜漬け、千枚漬け、水菜の漬物	水菜の漬物
その他	焼き豆腐の田楽、揚げかきもち、多賀そばとろろかけ 白味噌雑煮、ぜんざい、でっちようかん	白味噌雑煮