

おばんざい教室の月別メニュー一覧表(後期10月~3月)

10月		11月		12月	1月	2月		3月		
前半	後半	前半	後半	前半	お休み	後半	前半	後半	前半	後半
1日~14日	15日~11月4日	5日~18日	19日~12月2日	3日~24日	12月25日~1月11日	12日~27日	1/28~8日	9日~24日	2月25日~10日	11日~31日
かやくご飯	飯	飯	飯	飯	お休み	京雑煮	飯	小豆ごはん	飯	飯
汁	汁	汁	汁	汁		酒かす汁	酒かす汁	すまし汁	酒かす汁	
子持ち鮎の甘露煮	湯葉と京野菜の炊き合わせ	生麩と堀川ごぼうの炊き合わせ	京野菜(海老芋・京人参など)の炊き合わせ	いもぼう		たらの子のたいたん	鯛あら炊き	かぶら蒸し	鯛大根	高野豆腐の鑄込み
衣かつぎ	生ゆばのしゃぶしゃぶ	生麩の田楽	ハモしゃぶ	ごまめ		丹波黒豆のたいたん	聖護院大根とお揚げのたいたん	出し巻き卵	シジミの佃煮	出し巻き卵
柚子大根	ちりめん山椒	菊花かぶら	千枚漬け	たたきごぼう		紅白なます	おから	蕪のあちゃら漬	分葱の酢味噌和え	牡蠣のしぐれ煮
								あらめのたいたん		紫花豆のたいたん