

郷土料理メニューの目安

郷土料理メニュー	人数	準備品等		備考
		材料	用具	
うどん	60人位まで	小麦粉、打ち粉	包丁、のし板、ボール、まな板、めん棒	地粉ユメセイキを使用したうどん
そば	"	そば粉、つなぎ粉、打ち粉	包丁、のし板、ボール、まな板、めん棒	
おやき	30人位まで	小麦粉、野菜、調味料	包丁、蒸器、ボール、まな板、すり鉢、鍋	季節の野菜を使用
こねつけ	"	小麦粉、ごはん、調味料	包丁、蒸器、ボール、まな板、すり鉢、鍋	
おはぎ	"	もち米、あんこ、きなこ、ごま等	包丁、蒸器、ボール、まな板、すり鉢、鍋	
やしょうま	"	米粉、食紅	包丁、ボール、まな板	模様を使う色によって材料がかわります
茶巾しばり	"	さつまいも、砂糖	包丁、ボール、まな板、蒸器、裏ごし器	
かしわもち	"	米粉、あんこ	包丁、ボール、まな板、蒸器、裏ごし器	
うす焼き	"	小麦粉、ニラ等	包丁、ボール、まな板、蒸器、裏ごし器	季節の野菜を使用
かりんとう	"	小麦粉、砂糖、卵、牛乳	包丁、ボール、まな板、蒸器、裏ごし器	
とうふ	"	大豆、にがり	ミキサー、ボール、鍋、型	おから料理もできます
味噌	"	大豆、麹菌、米		芝原農村婦人の家の加工室使用あり（麹づくり）
すいとん	"	小麦粉、野菜、味噌、しょう油	包丁、鍋、まな板	

上記に記載のない郷土料理メニューについても対応しますのでご相談ください。
 詳細については事前打合せで協議してください。