## 11月

 鶏もも肉	420 g	● グリーンアスパラガス	<u>味料</u> 10	*
	20 g 2 枚	● 絹さや		個
	300 g	● 桁C1 <sup>2</sup>		東
		<ul><li>● さやいんげん</li></ul>	10	
● 十海切り内	100 g	● かいわれ菜	1/2	
	1 尾	<ul><li>● 三つ葉</li></ul>	1/2	
いとより	1 尾	◆	40	
ゆでだこ	200 g	<ul><li>しめじ</li></ul>		パック
明太子	2 腹	<ul><li>きのこ(まいたけ、しいたけ、えのき、しめじ)</li></ul>	600	g
		● えのき	1/2	袋
白菜(3~4枚)	80 g	● しいたけ	4	枚
キャベツ	200 g	● マッシュルーム	2	個
こんじん	45 g	● 柿 (小)	1	個
玉ねぎ	100 g			
ほうれん草	½ 束	● 干ししいたけ	16	枚
ピーマン	8 個	● 高野豆腐	2	個
ズッキーニ	2 本	● ザーサイ	20	g
長芋	100 g	<b>●</b> 90	3	個
れんこん	250 g	● 蒲鉾	1/3	枚
青ねぎ	1 本	● 豆腐	3/4	丁
<ul><li>白ねぎ</li></ul>	1 本	● 昆布(10cm)	1	枚
		● スパゲッティ	160	g

<b>●</b> 7	砂糖		しょうが		バター		乾燥パセリ
	塩		にんにく		レモン汁		
) (	こしょう		赤唐辛子				ごま油
	しょう油	•	赤味噌		片栗粉	•	油
	みりん		かつお節				オリーブオイル
)	酒	•	すりごま	•	だし汁		
	酉作		干ししいたけの戻し汁		固形スープの素		ダイストマト缶(市販)
	ポン酢	•	白ワイン		中華だしの素		フレンチドレッシング(市販)