

別表1 (おでん)	食材						その他
	大根	こんにゃく	たまご	里芋	すじ	厚揚げ	
A	○	○	○	○	すじ (馬・牛)	○	餅巾着、魚肉ソーセージ、たこ(足)、がんもどき、その他練り物、昆布、鶏がら
B	○	○	○	○	馬すじ	○	がんもどき、ウインナー、ごぼう天、丸天
C	○	○	○	○	馬すじ	○	餅巾着、じゃがいも、人参(まるごと一本)、冬瓜、ちくわ天等の練り物
D	○	○		○	すじ	○	たこ、練り物、ちくわぶ、手羽元、昆布
E	○			○			たこ(足)、筍、魚のすり身、
F	○	○	○	○	すじ	○	たこ、ウインナー、ちくわ、かまぼこ、手羽先、しらたき、てんぷら、人参、いか、はんぺん
G	○	○	○	○	馬すじ	○	餅巾着、ちくわ

別表2 (雑煮)	食材						だし、調味料等			
	餅	大根	里芋	ごぼう	人参	その他	するめ	昆布	その他	
A	小餅	○	○	○	○		○	○	鰹節	
B	丸餅	○	○	○	○	椎茸、京菜	○	○	鰹節、いりこ、塩、醤油、酒、赤酒	
C	玉餅	○	○	○	○	椎茸、京菜、鶏肉	○	○	鰹節	
D	餅(丸・角)	○	○		○	京菜、鶏肉	○	○		
E	あんこ餅	○	○		○	椎茸、ほうれん草、かまぼこ				
F	丸餅	○		○	○	椎茸、京菜、水前寺もやし、	○	○	いりこ	
G	餅	○	○	○		白菜、蓮根、ちくわ、こんにゃく	○	○	薄口醤油、鶏だし(手羽先の骨から出汁をとる)	
H	餅	○	○		○	京菜、ほうれん草	○	○		
I	餅	○	○	○	○	椎茸、京菜、鶏肉	○	○	薄口醤油	
J	丸餅	○	○	○	○	京菜、ちくわ、鰯のかまぼこ	○	○	鰹節、醤油	
K	丸餅	○	○	○	○	京菜、鶏肉	○	○	薄口醤油	
L	丸餅	○	○		○	京菜、かまぼこ	○	○	薄口醤油、みりん ※雑煮の餅は砂糖入りの納豆につけて食べる	
M	丸餅			○	○	菜葉、水前寺もやし	○			
N	餅	○	○	○	○	椎茸、水前寺もやし、かつお菜		○		
O	雑煮の餅は納豆か砂糖醤油をつけて食べる									