



- ご飯
2607-ST-WKM 飯椀 特小 わかな内抹茶 (p83)
- 味噌汁
220- 黒内朱 小吸物椀 黒内朱 (p142)
- 麻婆ナス
2513-WK 楕円皿 わかな (p83)
- じゃが芋と卵のチリソース
2525-TKK 丸小鉢 粉吹 (p75)
- チンゲン菜と椎茸炒め
2521- 鳥 姫小鉢 角 小鳥 (p129)
- キャベツとセロリの浅漬け
803- 気楽 9cm 皿 気楽 (p131)
- カトラリー
526- あずき 21cm 角箸 あずき (p240)
7000- 溜 耐熱トレイ 溜 (p229)



強化磁器は普通の磁器よりも割れにくい食器です。

- 柴漬けと青菜の混ぜご飯
2005-4220 (身) ミニ丼 身 春秋もみじ (p215)
- 味噌汁
228- 溜内朱 小吸椀 溜内朱 (p140)
- ささみの梅しそロール巻き
1070-4220 皿 春秋もみじ (p215)
- 春菊のお浸し
2033-4220 ミツ山小鉢 春秋もみじ (p215)
- 茶椀蒸し
2063-4220 十二角むし碗 身 春秋もみじ (p215)
- お茶
4025-TT- 糸十草 湯呑 糸十草 (p87)
- カトラリー
525- 黒 22.5cm 角箸 黒 (p240)
STW-338- 盆 新布目半月盆 溜 尺3 (p228)



ダイヤ松花堂はスタッキングを考えてつくられた収納性の良い松花堂弁当です。

- 栗おこわ
2516- 赤絵 角平皿 赤絵 (p128)
- 米粉すいとん
221- 溜内黒 千筋吸物椀 溜内黒 (p141)
- 里芋の味噌煮
627- かりん 11cm 小鉢 かりん (p129)
- ほうれん草と小女子の佃煮
2520- さくら 菊形小鉢 さくら (p129)
- 柿の白和え
628- 市松 赤 浅角小鉢 市松 赤 (p128)
- さんまの蒲焼き
628- 織部 浅角小鉢 織部 (p128)
- お茶
4025-TT- 糸十草 湯呑 糸十草 (p87)
- 松花堂
STW-101- 松花堂 8.5寸超耐熱ダイヤ松花堂 黒淵朱 (p210)
STW-103- 松花堂 8.5寸ダイヤ松花堂用十字仕切 (p210)