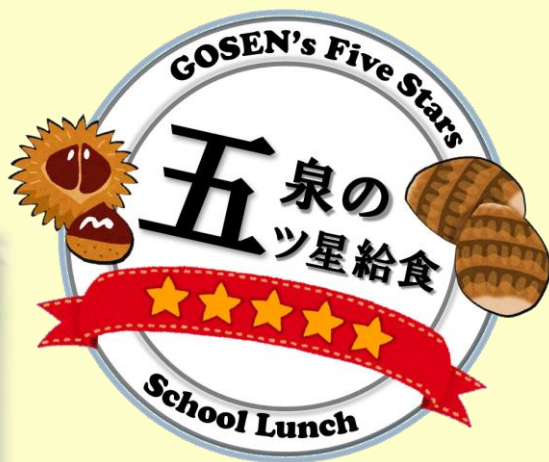


風味豊かな春の味！



シャキシャキの歯ごたえがたまらない♪

たけのこご飯

【材料（約4人分）】

- ・米 2合
- ・水 適量
- ・ゆでたけのこ(いちょう切り) 100g
- ・にんじん(いちょう切り) 2cm程度
- ・油揚げ(細めの短冊切り) 1枚

- A
- ・さとう 小さじ1
 - ・みりん 小さじ2
 - ・酒 大さじ1
 - ・しょうゆ 大さじ1

【作り方】

- ① 米を研いで、炊飯器に入れる。
(いつもより少なめの水で浸水させておく。)
- ② ①にAの調味料を入れ、水量を合わせ、よく混ぜる。
- ③ ②に切ったゆでたけのこ、にんじん、油揚げを均等にのせ、炊く。
- ④ 炊きあがったら、全体を切るように混ぜ合わせてできあがり。

ご家庭では、分量を加減しながら作ってください✿



たけのこを一緒に入れて炊くことで、風味豊かなごはんになります✿

