



五泉のさといもたっぷり！
いもっちごはん！

いもっちごはん

【材料（約４人分）】

- | | | | |
|--------|--------------|------------|------|
| ・ 米 | 3合 | ・ うすくちしょうゆ | 小さじ2 |
| ・ さといも | 160g（1.5角切り） | ・ 酒 | 大さじ1 |
| | | ・ みりん | 大さじ1 |
| | | ・ 塩 | 少々 |

【作り方】

- ①さといもは切ってからさっと水にさらしザルにあげておく。
- ②炊飯釜に米と調味料を入れてから規定量の水を入れる。
軽く混ぜてから水気をきったさといもをのせて炊く。
- ③炊きあがったらやさしく混ぜ、器に盛る。

ご家庭では、分量
を加減しながら
作ってください。

