

「雲南☆まいもんの日」 レシピ（5月）

たけのこごはん

< 材料 > 4人分

精白米・・・2合

たけのこ水煮・・・100g

薄口しょうゆ・・・大さじ 2

塩・・・1g（ひとつまみ程度）

みりん・・・小さじ 1

酒・・・小さじ 1

昆布（だし用）・1枚くらい

→顆粒だしだと、小さじ 1/2

水・・・適量

< 作り方 > 炊飯器使用

- ① お米を洗って、少し水に浸しておく。
- ② たけのこを食べやすい大きさに切る。（短冊切りなど）
- ③ 水気を切ったお米と調味料 A を炊飯器に入れる。
（顆粒だしの場合はここで入れる。）
- ④ 2合目盛りまで水を入れ、全体をかき混ぜてから昆布をお米の上にのせる。
- ⑤ 最後にたけのこを入れ、炊飯する。

