

# 炊き込みご飯

名前

メモ  
◎

ざいりょう 材料	6にんぶん 6人分	24にんぶん 24人分
おこめ お米	3かっぶ 3カップ	12かっぶ 12カップ
みず 水	3.6かっぶ 3.6カップ	14, 4かっぶ 14, 4カップ
あぶらあげ 油揚げ	1まい 1枚	4まい 4枚
ほししいたけ 干シイタケ	3まい 3枚	12まい 12枚
にんじん 人参	2ぶん 1ほん 2分の1本	2ほん 2本
ごぼう	2ぶん 1ほん 2分の1本	2ほん 2本
だしの素	1ふくろ おお 1袋 (大さじ1)	4袋 (大さじ4)
しょうゆ 醤油	おお 大さじ1	おお 大さじ4
しお 塩	こ 小さじ2	こ 小さじ8
さけ にほんしゅ 酒(日本酒)	おお 大さじ1	おお 大さじ4
みつば 三つ葉	2ぶん 1ふくろ 2分の1袋	2ふくろ 2袋

## 《作り方》

- ① 米を研いでおく。
- ② 具の材料を、適当な大きさに切る。
- ③ 炊飯器に研いだお米、水・だしの素・醤油・塩・酒を、入れる。
- ④ その中に、具の材料を、入れる。
- ⑤ 炊飯のスイッチを、入れる。
- ⑥ 出来上がったら、茶わんに盛り付け上に、三つ葉を、飾る。

