

『 た け の こ ご 飯 』

材料(3合分)

茹でたけのこ	200g
(中サイズ1本)	
* 人参	10cm
* 油揚げ	1~2枚
・ 顆粒だし	小さじ1
・ しょう油	大さじ3~4
・ 塩	一つまみ
・ みりん	大さじ1~2
・ 酒	大さじ1~2
米	3合



作り方

- ① 筍は姫皮は千切り、先端部は縦に薄切り、それ以外は細切りにする。
- ② 人参は千切りにしておく。油揚げは油抜きして細切りしておく。
- ③ 洗い米にしょう油、酒、みりん、塩、粒だしを入れ、3合の目盛りまで水を入れ混ぜておく。
- ④ 筍、人参、油揚げを米の上に乗せて炊く。