

☆簡単メニュー☆

トッピングでアレンジ可能！

☆お好み焼き風炊き込みご飯



【材料】大人2人分、子ども1人分

・米	2合
・和風顆粒だし	小さじ1
・中濃ソース	大さじ2
・キャベツ	2枚(100g)
・豚挽肉	100g
・酒	小さじ2
・生姜(すりおろし)	小さじ1
《トッピング》	
・中濃ソース	適宜
・削り節	適宜
・青のり	適宜

【作り方】

- ①米は研いでザルにあげておく。
- ②キャベツは短冊切りに切る。
- ③ビニール袋に豚挽肉、酒、すりおろし生姜を入れて混ぜる。
- ④炊飯器に①と和風顆粒だし、中濃ソースを入れ炊飯器の2合の目盛まで水を足し混ぜる。
- ⑤④に②と③を平たくなるようにのせて炊飯する。
- ⑥炊きあがったらキャベツと挽肉をご飯とよく混ぜ合わせ器に盛り、お好みで、中濃ソース、削り節、青のりを飾る。



その他のおすすめトッピング

- ・目玉焼き、揚げ玉など
- ・大人は紅しょうがや万能葱を入れると更においしくなります。