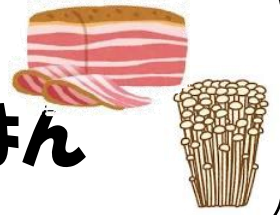


## ☆簡単メニュー☆

きのこたっぷりの洋風炊き込みごはん!

☆きのことベーコンの炊き込みごはん



### 【材料】

・米	2合
・えのきたけ	1パック(100g)
・なめこ	1パック(100g)
・ベーコン(厚切り)	60g
A ・酒	大さじ1
	・めんつゆ (3倍濃縮タイプ)
・バター	10g
・もみのり	適宜

### 【作り方】

- ①米は研いでザルにあげておく。
- ②えのきたけは1cm幅の食べやすい大きさに切る。ベーコンは角切りにする。
- ③炊飯器に①とAを入れ、炊飯器の水分量に合わせて水を足し、混ぜる。
- ④③に②となめこを上のにのせて炊飯する。
- ⑤炊きあがったら、バターを加え軽く混ぜる。  
(味見をして、薄かったらめんつゆを足す)
- ⑥器に盛り、お好みでもみのりを飾る。



なめこは洗わずに  
そのままOK。



☆洋風となめこ…意外に合います!

★きのこの種類もお好みで増やしてもGood

☆お子さんにえのきのほぐしや、海苔をもんでもらうなど、  
一緒に料理すると楽しいですね!