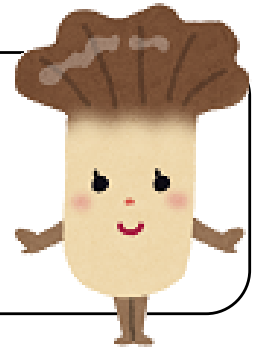


給食おすすめレシピ！

☆まいたけ炊き込みごはん



【材料】

A	・米	2合
	・酒	小さじ2
	・醤油	小さじ2
	・食塩	少々
	・昆布	10cm
	・鶏挽肉	30g
	・まいたけ	1/2パック(60g)

【作り方】

- ①洗った米を炊飯器に入れ、2合の目盛りまで水を加える。Aの調味料を入れて軽く混ぜ、昆布、鶏挽肉、ほぐしたまいたけを加えて炊く。
- ②炊き上がったら昆布を取り除き、混ぜる。



しめじ、しいたけ、人参、油揚げなど冷蔵庫にあるものを加えると、更においしくいただけます。



☆給食では、秋の味覚として10月に提供します。
ご家庭でも是非、作ってみてください。