

たけのご飯（幼児8人分）



材料

米	2合
茹でたけのこ	100グラム
油揚げ	1枚
さやえんどう	5枚
酒	小さじ1
醤油	小さじ2
塩	小さじ1/2

作り方

- 1,米をとき水加減をし、酒・醤油・塩を入れる。
- 2,油揚げは熱湯で油抜きし、せん切りにする。
- 3,たけのこは食べやすい大きさに切る。
- 4,1の米に2・3をのせて炊く。
- 5,さやえんどうを茹でて刻み、ご飯の上から散らす。