

## 「たけのご飯」

### 材料

『4～6人分』

- 米...4合（内1合はもち米）
- 水...630ml
- 白だし...（市販のもの：大さじ6）
- たけのこ...（茹でたもの1/4本）
- にんじん...中1/2
- 生姜...1かけ
- 山椒の実（佃煮）...少々



### 作り方

- ①米を水でとぎ、水をきる。
- ②鍋で炊く場合は、「①」に水と白だしを入れます。電気炊飯器で炊く場合は、といだお米に白だしを入れてから、水を4合炊きのメモリの位置まで入れる。
- ③たけのこを薄切りする。
- ④にんじんと生姜はスライサーで細めの千切りにする。
- ⑤「②」にたけのこ・にんじん・生姜を入れて炊きます。（電気炊飯器にて）
- ⑥ご飯が炊けたら、お茶碗に盛り付け、山椒の実（佃煮）を飾る。

### Memo

