

◆きのこごはん◆

《材料》 4人分

- 米……………2カップ
- ぎんなん……………20粒
(塩……………少々)
- 生しいたけ……………3~4枚
- しめじ……………1/2パック
- えのき……………1/2パック
- 油揚げ……………1枚
- ☆

{	醤油……………大さじ2
	酒……………大さじ1強
	塩……………小さじ1/3



① 米は洗い、ぎんなんは塩ゆでしておく。

② きのこ類は石づきを取り、しいたけは薄切り、しめじは小房を分け、えのきは2等分する。

③ 油揚げは熱湯をかけてからせん切りにする。

④ 炊飯器に米、水2カップ、☆の調味料、②③を加えて30分おき、普通に炊いて器に盛り、ぎんなんを散らす。