

# 美味!伊達な御馳走



## ～材料～

お米	2 合
筍 (水煮)	150 グラム
舞茸	1/3
人参	1/3
◆醤油、みりん	大さじ 2
◆塩昆布	10 グラム
◆無塩バター	10 グラム
三つ葉	適量



【筍と舞茸の炊き込みご飯】

## ～作り方～

1

お米を研いで、30 分ほど水にひたしておく。

2

筍と人参を食べやすい大きさに切る。  
舞茸は洗わずにほぐす。

3

水を 2 合の線に合わせる。

4

切った材料をお米の上  
にのせ、◆の調味料を入  
れ、炊飯ボタンを押す。

5

炊けたらまんべんなく  
混ぜ、三つ葉をのせて出  
来上がり。

6

7

8