

おうちで作ろう!
みんな大好き給食メニュー

Vol.7

保育園メニュー
しょうゆ赤飯



郷土料理の定番を、炊飯器で手軽に。ご家庭で長岡の食文化を楽しんでください!

※写真はひまわり保育園で撮影しました

■材料 (4人分)

もち米	2合
酒	大さじ1
◎みりん	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
金時豆 (水煮)	お好みの量

■作り方

- ①もち米をとぎ、1時間程度水につける。
- ②水気を切った①と◎を炊飯器に入れ、おこわの目盛りまで水を加えて炊く (おこわの目盛りがない場合は、もち米と同量の水を加えて炊く)。
- ③炊けたら、金時豆をのせる。

※もち米とうるち米を半分ずつにしてもおいしくできます

▶過去のレシピはこちら

