

## ㊼きのこの炊き込みご飯



### ♪材料(3~4人分)♪

米…2合  
まいたけ…1/2パック  
ぶなしめじ…1/2パック  
しいたけ…1/2パック  
人参…1/2本  
ごぼう…1/2本  
鶏モモ肉…1/2パック  
油揚げ…1/2枚  
酒…大さじ1  
醤油…大さじ1  
砂糖…小さじ1/2  
塩…小さじ1  
昆布…10cmほど

### ♪作り方♪

- ① 米を洗い浸水させる。
- ② 油揚げ、人参を食べやすい大きさに切り、ごぼうはさがきにする。
- ③ まいたけ、ぶなしめじは食べやすい大きさにさき、しいたけは薄切りにする。
- ④ 鶏モモ肉を食べやすい大きさに切る。
- ⑤ 炊飯器に米と定量の水を入れ、調味料、具材を入れて炊く。
- ⑥ 炊き終わったら昆布を取り除き混ぜる。

### ♪ひとこと♪

お好きなきのこに変えてアレンジしてみてください。