



## 5月人気メニュー

# たけのごはん

5月の人気メニューは、たけのごはんです。

春を感じさせてくれる「たけのご飯」が子供たちに大人気でした。

主役のたけのこは少しだけ大きめに切っています。今しか味わえない旬の味をご家庭でもぜひ召し上がってみてください。



### 材料 4人分(子供8人分)

米	..... 260g	だし汁	..... 380g
鶏ひき肉	..... 50g	酒	..... 3g
たけのこ(水煮)	..... 100g	砂糖	..... 7g
人参	..... 60g	塩	..... 少々
油揚げ	..... 40g	醤油	..... 17g

### 作り方

1. 米は洗って、30分程度水に浸しておきます。油揚げは熱湯をかけて油抜きしておきます。
2. たけのこ、人参、油揚げを食べやすい大きさに切ります。
3. 炊飯器にお米、調味料、出し汁、野菜、肉を入れ、炊飯します。

