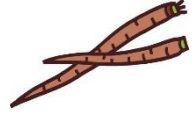


# あきのおすすめレシピ



## 秋の炊き込みご飯



【材料】（6人分）

米	2合	
だし汁	適宜	
油揚げ	20g	
しめじ	40g	
人参	20g	
ごぼう	20g	
A	しょうゆ	小さじ2
	塩	小さじ1/3
	酒	大さじ1

【作り方】

- ① 米は洗ってざるにあげておく。
- ② 油揚げは油抜きをして2cm長さの線に切る。
- ③ しめじは石づきをとり、一口サイズに切る。
- ④ 人参は2cm長さの千切りにする。ごぼうはささがきにし、水にさらしておく。
- ⑤ 炊飯器に米、だし汁を入れる。具、Aの調味料も加えて炊く。