

「どんなレシピでも構わん、釜ワン。我が家の釜めしグランプリ」

炊き込み部門

※調理器具は、何を用いても構いません。

タイトル	おいば"あちゃんのだきこみごはん"	
学校名	学年	氏名
山重小学校	4年	池坂リク

使用する材料・調味料 (5人分)

お米3合、にんじん1本、しめじ1パック、あげ豆の2まい、とり肉1まい、こんにゃく2分の1パック、しょうゆお好で、水3合分

作り方 ※調理時間 (70) 分

- ①ぐを食べやすいサイズに、切る。
- ②せつたぐをフライパンでかるく火が通るまでいためる。
- ③お米をとぐ。
- ④かまにお米を入れて、その上にぐをいれる。
- ⑤水としょうゆを入れる。味を見ながらかまのうしろの紐まで入れる。
- ⑥さいはんをおす。
- ⑦たけるにおいがしたら、フタを開けて全体をまぜる。
- ⑧たけるまで待つ。

完成写真を貼ってください。



工夫したところ・おすすめポイント

しちゅうフタをあけてまぜると全体がまぜっていい感じになります。

できあがりの感想 (味・見た目等)

見た目はしょうゆで茶色くなっていた。
味は茶色いので少しがたいと思ったらモチモチしておい

※ 9月1日 (木) までに各学校へ提出してください。
※ 用紙は拡大コピーしたり、パソコンで作成したり、この用紙でなくてもかまいません。