

歓迎会メニュー

- * ミックスピラフ
- * 豚肉のコロッケ
- * マカロニケチャップ
- * 豆腐スープ
- * ミックス野菜
- * パイン



【ミックスピラフ:4人分】

- ・米...1.5合
- ・豚ひき肉...80g
- ・コーン缶...30g
- ・グリーンピース...30g
- ・玉ねぎ...1/2玉(みじん切り)
- ・人参...1/3本(みじん切り)
- ・しめじ...1/4株(半分に切ってほぐす)
- (調味料など)
- ・コンソメ...2g
- ・食塩...少々

【作り方】

- 1.米は研いで30分水に漬けて炊飯します。
- 2.厚めのフライパンを用意し、温めます。
豚ひき肉を炒めバラバラにしたら、
玉ねぎ、にんじん、しめじを加え火を通します。
- 3.コーン、グリーンピースを加えコンソメで調味します。炊き上がったご飯を加えて炒めます。食塩で味を調えます。