

<5月誕生会メニュー>

- * 大山おこわ
- * 星のコロッケ
- * 胡瓜の昆布和え
- * 小松菜の清汁
- * かみかみごぼう
- * パイナップル



【大山おこわ】

《材料:4人分》

- ・米・・・1合
- ・もち米・・・0.5合
- ・鶏肉・・・40g(細かく切る)
- ・干椎茸・・・中1個(みじん切り)
- ・人参・・・1/5本(みじん切り)
- ・油揚げ・・・1/2枚(細切り)
- ・茹で筍・・・30g(細切り)
- ・さやいんげん・・・2～3本(1cmに切る)
- ・糸こんにゃく・・・40g(下茹でし、細かく切る)
- (調味料)
- ・醤油と砂糖・・・大さじ1と1/2

《作り方》

- 1.米を研いで30分程水に漬けます。
- 2.炊飯釜に米と調味料を入れ、目盛りを合わせ、具材を上のにのせて炊飯します。
好きな型にご飯を詰めて盛り付けます。