

# 給食メニューを

# 作ってみよう！

## たけのご飯

### 材料（1人分）

- 米……………71g
- 水……………85.7g
- 塩……………0.65g
- 酒……………1.94g
- うす口醤油……………4.09g
- 昆布パウダー……………0.02g
- たけのこ……………10g



### 作り方

- ① たけのこはいちょう切りにする。
- ② 米を研ぎ、30分浸す。
- ③ 釜に調味料をすべて入れる。
- ④ 釜に米を入れ、水を入れてよくかき混ぜる。
- ⑤ たけのこを入れて炊く。
- ⑥ 炊きあがったら、ご飯を混ぜる。

