

梅じゃこごはん

【材料】 4人分

米 3合
梅干し 45g
ちりめんじゃこ 45g
酒 小さじ2
塩 ひとつまみ
白いりごま 小さじ1
ゆかり 小さじ1



【作り方】

- ①梅干しを刻む。
- ②米を洗い、炊飯器に入れて酒と塩を加える。通常通りの水を入れてちりめんじゃこを加えて炊く。
- ③炊き上がったら、①とゆかり、ごまを混ぜて出来上がり。

梅干しは固めなもの（カリカリ梅）を刻んで使いました。給食では刻み梅を使っています。

作り方①



作り方②



作り方③

