



簡単ピラフ ～炊飯器で作る～(大人2人分 子ども2人分)

【材料】

米	2合
ベーコン	150g
玉ねぎ	1/2個
冷凍ミックスベジタブル	100g
赤ピーマン	1/2個
コンソメ(キューブ)	1個 *コンソメはあらかじめお湯で溶かしておく
酒	大さじ1
醤油	大さじ1
塩	小さじ 2/3
バター	大さじ1

【作り方】

- ① 玉ねぎ、赤ピーマンはみじん切にする。
- ② 洗ったお米を釜に入れ、(溶かしたコンソメ+水)を2合のメモリのところまで入ます。
- ③ ②に酒、醤油、塩の調味料を入れてよくかき混ぜます。
- ④ ③にバター以外の材料をすべて入れて普通に炊きます。
- ⑤ 炊き上がったらバターを入れて混ぜたら出来上がり。

七夕の日の給食は、このピラフの上にお星さまのハンバーグを乗せました。

基本のレシピにカレー粉を入れると「カレーピラフ」エビを入れると「エビピラフ」が出来上がります。

炊飯器に材料を入れて炊き上げれば美味しいピラフが簡単に作れます。

