

# たけのこごはん 3合分

【材料】	
たけのこ水煮	100g
人参	20g
干し椎茸	3枚
油揚げ	1枚
鶏小間肉	150g
油	適量
★米	3合
A醤油	1/3カップ
A干し椎茸もどし汁	2/3カップ
A砂糖	大さじ1
Aみりん	大さじ1
B酒	大さじ2
B塩	小さじ1/2

- 【作り方】
- ①米は洗い、ザルにあげ30分以上おきます。（無洗米の場合は、この工程は必要ありません）
  - ②たけのこは短冊切りにします。干しいたけは水で戻し、石づきをとり2～3ミリの薄切りにします。
  - ③人参は皮をむいて、2～4cm長さの千切り、油揚げは熱湯をかけて油抜きをし、縦二つに切り、3mm幅に切ります。
  - ④鍋にAを合わせ、煮立ったら、2～4を入れ、5分ほど煮て、ザルなどで具と煮汁を別にします。
  - ⑤水気をきった米を炊飯器に入れ、4の煮汁、Bを入れ、水（分量外）を3合の目盛りまで入れ、普通に炊きます。
  - ⑥炊き上がったら、4の具材を入れ、混ぜ合わせ、15分程蒸らします。

