

# Stay home. Let's cooking!

## ～おうちごはんを楽しもう～

### 【たけのごはん】



(材料 4 人分)

- ゆでたけのこ・・・1/2 個
- 油揚げ・・・1/2 枚
- 米・・・2 合
- 塩・・・小さじ 1/2
- 酒・・・大さじ 1
- ☆だし汁・・・1 カップ
- ☆酒、みりん、しょう油・・・大さじ 1

爪が伸びていないか、時計などは外したかを確認し、しっかりと手洗いをしてから作業を始めましょう！



### (作り方)

- ①米はといだ後、30 分程度水につけておく。
- ②油揚げには熱湯をかけて油抜きをして、5 mm幅の短冊切りにする。
- ③たけのこの穂先は繊維にそって 5 mm幅で縦に切り、根元は繊維を断つように 5 mm幅のいちよう切りにする。
- ④鍋に☆を煮立たせ、たけのこと油揚げを入れて下煮をしたあと、具と煮汁に分けておく。
- ⑤炊飯器に①の米の水を切って入れ、水を足して 360ml にした煮汁、酒大さじ 1、塩小さじ 1/2 を加えて混ぜ、具をのせて炊く。
- ⑥炊けたら、さっくりと混ぜて茶わんに盛り、おこのみで小ねぎを散らして完成。