

# きのここと梅の炊き込みご飯



炊き込みご飯の材料（2人分）	
米	1合
きのこ	1パック※しめじ、まいたけ $\frac{1}{2}$ パックずつ
梅干し	1～2個
醤油	小さじ1
水	炊飯に適した量
青ネギ	適量 お好みで

## ◆作り方・手順◆

米を研ぎ、水気を切ります。醤油を加え、炊飯に適した量の水を加えます。

石づきをとり、一口大にさいたきのこ、梅干を加え、炊飯します。

炊飯が終わったら、梅干をほぐすようにして、全体を混ぜます。茶碗に盛りつけ、お好みで青ねぎの小口切りを散らします。

## ◆ポイントアドバイス◆

きのこは数種入ると美味しくなります。1合に1パックの割合で、食べたい分だけ作ってみてください。

梅干をいれて炊いているので、お弁当にもおすすめです。

