



秋の味覚が詰まっています♪
**さつまいもときのこの
炊き込みご飯**

< 材料 4人分 >

- 米 1.5合 •もち米 0.5合 •さつまいも 1/2本
- きのこ類（しめじ、しいたけ、まいたけなど） 50g程
- しょうゆ 大さじ2と1/2杯 •酒 大さじ2杯
- 砂糖 大さじ1杯

< 作り方 >

- ① さつまいもは良く洗って小さくサイコロ切りにし、きのこ類はざく切りにする。
- ② 米ともち米を一緒に洗米し、①で刻んだ食材と調味料を入れ、水加減を2.5合の線に合わせ、炊飯する。
- ③ 炊けたら良くかき混ぜて、完成！

秋を感じるご飯です♪
魚料理にもよく合います🐟！

