

料理名	炊き込みごはんのおいなりさん
おすすめ品種	栃木県産 コシヒカリ
写真	
材 料 (3 人分)	1 米 3 合、水（米 3 合に必要な分量） 2 しいたけ しめじ ごぼう 人参（季節の野菜等好みに応じて） 3 調味料 ・ 顆粒だし…少々 ・ 塩…小さじ 1/2 ・ 醤油…大さじ 3 ・ みりん…大さじ 3 4 いなり揚げ 15 枚程度 5 紅ショウガ しその実漬け
作り方	1 材料のうち、1、2、3 を釜に入れ、炊き込む。 2 炊きあがったら、いなり揚げにご飯を詰めていく。 3 ご飯を詰めた面を上にして、紅ショウガとしその実漬けをちらして飾りつけをする。 4 完成
工夫した ポイント	・ 料理研究会で作った炊き込みごはんを、いなり揚げに詰めてみました。 ・ 紅ショウガとしその実漬けが、味のアクセントになります。