



<材料>

米	2合
だし汁	適宜
醤油	大さじ1
里芋	65g
しめじ	35g
鶏肉	35g

<作り方>

1. 鰹だしをとり、冷ましておく
2. お米は研いで水気を切っておく
3. 里芋・しめじ・鶏肉は食べやすい大きさに切っておく
4. 炊飯ジャーにお米を入れ、2合の目盛りまでだしを入れる
5. 3の具と醤油を入れてかるく混ぜ、普通に炊いたらできあがり！