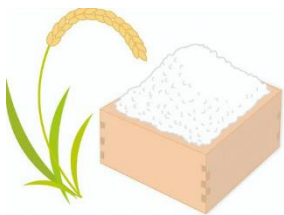


赤飯



材料

- 米・・・2合
- もち米・・・3合
- 小豆・・・
- ◇砂糖・・・小さじ1
- ◇食塩・・・小さじ1/2
- ごま塩・・・適量



作り方

【下準備】(小豆を煮る)

鍋に小豆と浸る位の水を入れ湯がく



ひと煮立ちしたら煮汁を流し、

再び浸る位の水を入れ柔らかくなるまで煮る

(小豆を縦につまみパクッと割れる位が目安です)



小豆をザルに揚げ(◆)、煮汁を冷ます(☆)

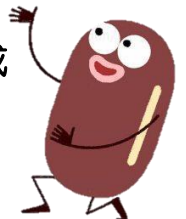
①米ともち米を軽量し洗う

②釜に①と☆を入れ、合数の目盛りまで水を入れる

③②に小豆(◆)と調味料(◇)を入れ炊飯

④炊きあがったらしっかりと混ぜる

⑤お茶碗に盛り、ごま塩をかけたら完成



給食より

保育所の誕生日会に欠かせない赤飯。

子どもたちも大好きで、おかわりをしてたくさん食べてくれます♪

保育所の、お米ともち米の割合は米：もち米＝2：3にしていますが、お好みに合わせて割合を変えて頂いてもかまいません。

小豆を湯がき過ぎてしまった！というときは、煮汁だけ混ぜて炊飯し小豆は後混ぜにする事もできます。