

### たけのこごはん

材料 4人分

米	2合
たけのこ(ゆで)	140g
人参	1/4本
油揚げ	1枚
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
塩	少々
出し汁	適量

作り方

- ① たけのこ、人参は食べやすい大きさに切る。
- ② 油揚げは油抜きをし、①と同じ大きさに切る。
- ③ 研いだ米に出し汁以外の調味料を入れ、2合のラインまで出し汁を入れる。
- ④ 切ったたけのこ、人参、油揚げを入れて炊飯する。
- ⑤ 炊きあがったら混ぜ合わせ、出来上がり！！

### おからもち

材料

おから	100g
片栗粉	50g
牛乳	100g
油	適量
焼きのり	適量
※たれ	
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2
砂糖	大さじ4

作り方

- ①ボウルにおから、片栗粉を入れ、よく混ぜ合わせ、そこに牛乳を加え、さらによく混ぜ合わせる。
- ②①を適当な大きさに分け、形を作ります。
- ③フライパンに少し多めの油を入れ、両面きつね色になるまで焼く。
- ④残った油をふき取り、混ぜ合わせておいたたれの調味料を入れ、からめる。
- ⑤焼きのりを巻いて、出来上がり！！