

## ◎ 生姜ごはん

### <材料>

米	3合
生姜	20g
薄口しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
塩	小さじ1



### (作り方)

- ① お米を研ぎ、炊飯器に入れ水に浸す。(3合の目盛に水を合わせる)
- ② 生姜を干切りにする。
- ③ ①に生姜、しょうゆ、酒、塩を加えて、ご飯を炊く。

### ◎ ワンポイント

炊きあがったら軽く茹でた三つ葉を散らしてもおいしいです。新生姜が出回る時期にはそちらを使うと、より優しい香りと、ほのかな甘みでおいしさが増しますよ！

