ごぼうの炊き込みごはん　～ごぼうとしょうがの味わい豊かな炊き込みごはん～

材　料（作りやすい分量、６人分）

ごぼう		１００ｇ
生しいたけ		２枚
油揚げ		１枚
しょうが		１かけ
米		２カップ（３４０ｇ）
A	しょうゆ	大さじ２
	酒	大さじ２
	みりん	大さじ１
水		３５０ml

作り方

① 米は洗ってざるにあげる。

② ごぼうは包丁の背で皮をこそげとり水洗いし、太いものは２つ又は４つ割の切り込みを入れ、ささがきにして水にさらし、水気をきる。しいたけは石づきをとり、薄切りにする。油揚げは熱湯で油抜きをし、短辺を半分に切り、細切りにする。しょうがはせん切りにする。

③ 炊飯器に米を入れ、Ａの調味料、分量の水を加え、さっとひと混ぜし、②をのせて炊く。

④ 炊き上がったら全体を混ぜ合わせ、盛り付ける。