


# 生姜ごはん

材 料 名	4人分の分量 (g)	作 り 方
精白米 A { 淡口しょうゆ 酒 生姜 油揚げ 人参 枝豆 B { 淡口しょうゆ 酒 砂糖	2合 大さじ1/2 小さじ1 20 12 25 12 小さじ2 小さじ1 大さじ1/2	① 生姜は皮付きのまま細切りに切る。 ② 洗米した米とAと①を入れてごはんを炊く。 ③ 油揚げと人参は細切りに切る。 ④ ③と枝豆をBの調味料で炒め煮にする。 ⑤ 炊きあがったごはんに④を入れて混ぜ合わせる。  ※ 調味料は加減してください。  <div data-bbox="845 660 1364 795" style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;">             生姜の香りがさわやかなごはん。              生姜をなるべく細く切ることがポイントだよ！           </div> <div data-bbox="710 806 901 996" style="text-align: center;">  </div>