

中華ちまき(おこわ)

こどもの日のお祝いに



材料(5人分)

もち米……………1合
うるち米……………1合
干し椎茸……………中5～6個
豚肉……………60g
酒……………小さじ1
おろししょうが……………少々
人参……………40g
サラダ油……………大さじ1
A 酒……………大さじ1
濃口しょうゆ……………大さじ1/2
砂糖……………大さじ1/2
塩……………小さじ1/5
椎茸戻し汁……………120cc

作り方

1. もち米とうるち米は、合わせて研ぎ、30分程度浸水しておく。
2. 干し椎茸は水で戻してせん切りにする。戻し汁はとっておく。
3. 豚肉は1cm幅に切り、酒とおろし生姜で下味をつける。
4. 人参は短めのせん切りにする。
5. 鍋にサラダ油を引き3を炒め、色が変わったら2、4も加えて炒める。Aを加え1～2分煮る。
6. 炊飯器に1と椎茸の戻し汁を入れ、2合の水の目盛りの少し下まで水を合わせ、5を煮汁ごとに入れて軽く混ぜ、炊飯する。



ご飯もののおやつは、保育園でも大人気！
もちもち食感と甘辛味で箸が進みます。今回は
炊飯器で作りやすいうるち米を混ぜたレシピです。