

ひづけ 年 月 日 ()

「いり豆ごはん」をつくろう！

280キロカロリー 主食1つ

用意するもの<器具>

エプロン
三角巾
タオル
えんぴつ

ボウル (大)	1
ザル (中)	1
炊飯器	1
ごはんしゃもじ	1

はかり	1
計量カップ	1

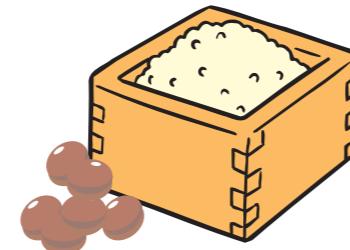
用意するもの<食材> (5人分)

米	2カップ
水	2.5カップ

いり豆	2/3カップ
塩	小さじ2/3

用意するもの<食器>

茶碗
はし
はしおき



つくる

ボウルにザルをかさねてのせて、その中に米をいれる。
たっぷりの水をいれてざつとかきませ、白くなつた水はすぐにしてる。

お米がかくれるくらいの水をいれて、米粒を手のひらですりあわせるようにとぐ。

たっぷりの水をいれて、サッとかきませてしてる。

これを3~4回水が白くにごらなくなるまでくりかえす。

ボウルの水につけたまま、米粒が白くなるまで吸水させる。



●鍋で炊くとき

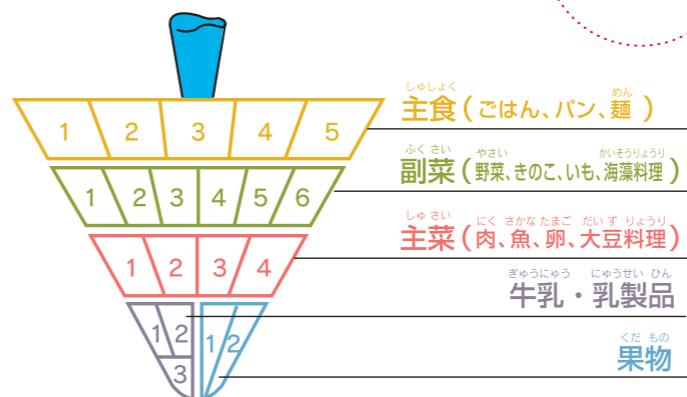
鍋に米と分量の水といり豆と塩をいれて、鍋にふたをして強火にかける。
沸騰してぶくぶく大きな泡がでてきたら、ごく弱火にして12分炊く
(※米を炊いている時はぜつたいにふたをあけないでね！)

さいごの20秒間は強火にし、水分をとばす。
火を消して10分ふたをしたままおく。(蒸らしと言うよ。)

●炊飯器で炊くとき

内がまに米と分量の水といり豆と塩をいれて、ふたをして、スイッチを入れる。

配膳をする(他の料理とならべる)



主食	副菜	主菜	牛乳・乳製品	果物	チェック