

ひづけ 日付 年 月 日 ()

なべ 「鍋ごはん」をつくろう！

229キロカロリー 主食1つ

用意するもの<器具>

	エプロン
	さんかくきん 三角巾
	タオル
	えんぴつ

	鍋 (20cm、フタ付き) 1
	しゃもじ 1
	ザル (中) 1 (米洗い用)
	ボウル (大) 1 (米洗い用)

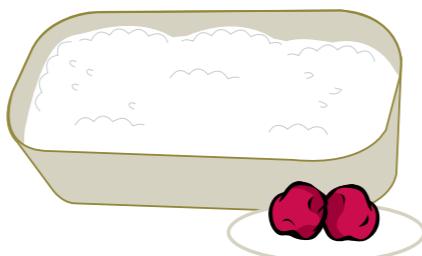
	計量カップ 1
	タイマー 1

用意するもの<食材> (5人分)

	米 2カップ
	みず 水 450cc
	うめぼ 梅干し 1こ

用意するもの<食器>

	弁当箱
	はし
	はし箱



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っとかきませ、白くなつた水はすぐに止める。
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、サッとかきませて止める。
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。



●なべで炊くとき

鍋に米をいれ分量の水をいれて、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たら、ごく弱火にして12分炊く
(※米を炊いている時はせ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を入れて、ふたをして、スイッチを入れる。

た 炊けたごはんはやさしくませる。

うめほ たねみ 梅干しは種と実にわける。

べんとうばこ うめほ み ごはんを弁当箱にもりつけて、ちぎった梅干しの実をのせる。

はいぜん 配膳をする(他の料理とならべる)

