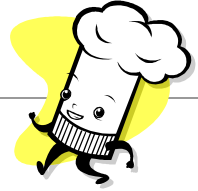


<料理名>

きのこの炊き込みごはん

一乗社協



料理の紹介文

材料：（ 65人分）・・・目安程度

米	3升
しめじ	5パック
干し椎茸	60グラム（2袋）
エリンギ	3パック（10個）
うす揚げ	10枚
人参	2本（中サイズ）
しょうゆ	
本みりん	
砂糖	
料理酒	

作り方：

- （1）米を洗い、炊く。
- （2）きのこ等を食べやすい大きさに切る。人参・うす揚げ等も食べやすい大きさに切る。
- （3）具材を調味料等で加え炊く。
- （4）
- （5）
- （6）
- （7）

≪その他、上記の料理にピッタリの一品（付け合わせなど）がありましたらご記入ください。≫

- 切り干し大根と豚肉の炒め煮
- 赤魚の煮つけ（ごぼう入り）
- ごまころ（郷土料理）
- みかん