

9月のふるさと給食（御前崎市）のおすすめメニューのレシピ

さくらご飯

<材料 4人分>

米 2合

水 380cc

濃口しょうゆ 大さじ1と1/2

酒 大さじ1



<作り方>

- ① 米は洗い分量の水に漬け 30 分おく。
- ② しょうゆ、酒を加え、ひと混ぜし、炊飯する。
- ③ 炊きあがったら、全体をさっくりと混ぜる。