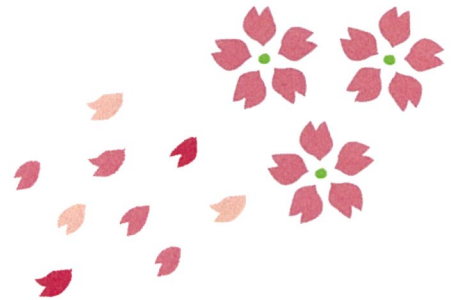


さくら ぼう  
桜ん坊ごはん



- 《材料》
- ・米 2と2/3カップ
  - ・もち粉 1/3カップ
  - ・紅大豆 1カップ
  - ・桜の花の塩漬け 適量
  - ・こぶ茶又はダシの素 少々



《作り方》

- (1) 米ともち米を洗い、1～2時間吸水する。米をザルにあげ、水切りをする。
- (2) 紅大豆を洗い、2カップの水に浸しておく。(2～3時間)ザルにあげ、水は取っておく。
- (3) 炊飯器に米と紅大豆の水を入れる。桜の花は、少量の水で洗い、取っておく。
- (4) 炊飯器の水量まで水と桜の花の液を入れる。こぶ茶と紅大豆を加えて炊いたら完成♪

めし  
いか飯



- 《材料》
- ・いか 5はい
  - ・もち米 1カップ
  - ・銀杏 50g
  - ・生椎茸 5個
  - ・人参 60g
  - ・醤油 95cc
  - ・酒 大さじ2
  - ・砂糖 大さじ3



《作り方》

- (1) もち米を洗い、たっぷりの熱湯に入れラップをかけ、15分後に水で洗い熱とぬめりを取る。
- (2) 具材をみじん切りにし、米と混ぜいかに詰める。水3カップ・酒・砂糖・醤油で50分煮たら完成♪