



きのこベーコンの混ぜごはん

令和2年

【材料】(子ども10人分)

米	2合
ダイシモチ	1/3 カップ
ベーコン	50g
生しいたけ	60g
しめじ	60g
えのき	60g
ねぎ	30g
バター	10g
●塩	少々
●酒	大さじ1
●しょうゆ	大さじ1弱

【作り方】

- ① 米とダイシモチを洗い、炊く。
(ダイシモチを入れるときは水を少し多めに入れる。)
- ② ベーコンを細切りにする。
- ③ 生しいたけ、しめじ、えのきは1cmぐらいに切る。
- ④ ねぎは小口切りにする。
- ⑤ バターで②、③を炒め、●で味をつける。
- ⑥ ⑤にねぎを入れて、さっと炒める。
- ⑦ 炊き上がったごはんに⑥を混ぜる。



子ども10人分は
大人3~4人分です。

※しっかりかみかみするメニューです。



善通寺市 子ども課