

## たっぷりしめじと鶏肉の炊き込みごはん



調理時間：60分 (炊飯時間含む)  
費用目安：500円前後

### 材料 (4人前)

米	2合
具材	
にんじん	1/3本
鶏もも肉	200g
しめじ	100g
(A)しょうゆ	大さじ2
(A)みりん	大さじ1
(A)料理酒	大さじ1
(A)顆粒和風だし	小さじ1
水	適量

### 料理のコツ・ポイント

塩加減は、お好みで調整してください。

炊飯器は5合炊きを使用しています。

ガス炊飯器、圧力炊飯器など、誤使用の炊飯器によってはお作りいただけないこともございますので、説明書をご確認ください。

### 作り方

**準備.** 米は洗っておきます。にんじんは皮を剥いて、細切りにしておきます。鶏もも肉は一口大に切っておきます。しめじは石づきを切り落とし、手でほぐしておきます。

- 炊飯釜に米と(A)を加えて、2合の目盛りまで水を入れ、混ぜます。
- にんじん、鶏もも肉、しめじの順に入れ、混ぜ合わせずにそのまま炊飯します。
- 炊き上がったら器に盛り付けて、完成です。