

～さつまいも御飯～

使用品種 アケムラサキ アヤコマチ べにはるか

【材料】

- ・うるち米...1合
（もち米を2～3割程度混ぜ、一緒に炊き込んでよい）
- ・さつまいも...100g
- ・食塩...小さじ1/4
- ・白ごま...適量

【作り方】

1. さつまいもは皮を剥き1cm角に切っておく。
2. 炊飯器に研いだ米、1.のさつまいも、食塩、定量の水を入れ炊く。
3. 炊きあがった御飯に、好みでごまをかける。

