

## ～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。

