

# 給食メニューをおうちで作ろう！！

給食で提供している料理をご家庭で簡単に作れるようにアレンジして紹介します。

## ウィンチャップライス



### <材料 5人分>

米	2合	(360cc)
水	2カップ	(400cc)
トマトケチャップ	大さじ5	
コンソメ	小さじ1	(5g)
ウインナー	5本	
玉ねぎ	1/4個	
にんじん	1/4本	



### <作り方>



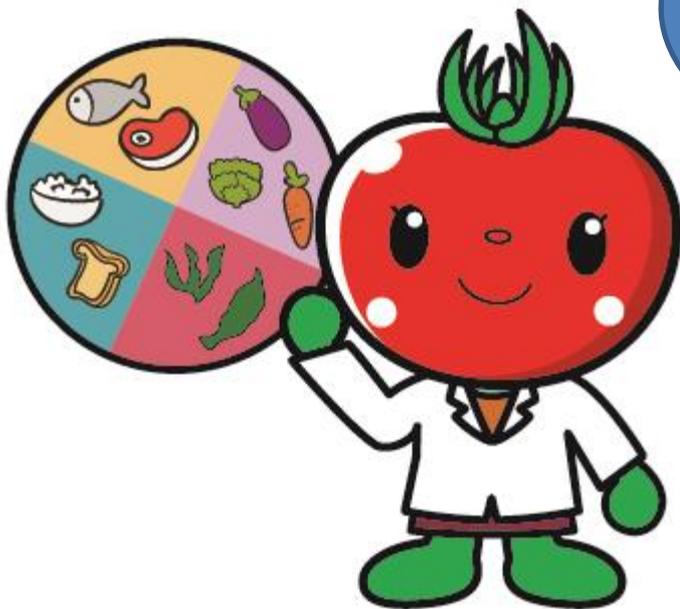
- ① 米をとぎ、2カップと一緒に炊飯器に入れ、吸水させる。(30分以上)
- ② にんじんは小さめの四角に切る。
- ③ 玉ねぎは、荒みじんに切る。
- ④ ウインナーは、5mmぐらいの厚さに切る。



⑤ 材料を全て炊飯器に入れて、よく混ぜて、炊飯スイッチを入れる。



⑥ 炊けたら、よく混ぜ合わせてから皿に盛り付ける。



薄焼き玉子を焼いて、オムライスにアレンジすることもできます。

