ごはんの炊き方

お食事の基本となる 炊飯器の白米の炊き方です



- ①炊飯器用の計量カップでお米をはかり、大きめのボールに入れる。(今回は2合)
- ※お米を計るカップは1カップ=180mℓ(1合)です。 計る時はカップの高さ以上に米が盛り上がらないようにする。



②水をたっぷり入れて、さっとかき混ぜる。



③ボールのふちに手をあてて、水をすてる。 米の表面の汚れやぬかを洗い流す。



④②、③を4~5回繰り返す。

※水が透明になるまでしなくてもよい。



⑤炊飯器の釜に米を入れ、米の量に合わせて水を入れる。 30分以上浸して炊く。





⑥炊きあがったら10分ほど蒸らして、水でぬらした しゃもじで全体を大きくかき混ぜる。



レシピ:御坊市食生活改善推進協議会