



とうもろこしの炊き込みごはん



作りやすい分量

とうもろこし	1本
米	2合
塩	小さじ1
水	

作り方

- ① 米を研ぎ2合の線にあわせて水を入れ、浸水させておく。
 - ② とうもろこしは3つに切り、包丁でかつらむきのように芯から実を外す。塩を加え、芯と一緒に炊く。
 - ③ 炊けたら、芯を取り除き、さっくり混ぜる。
- ☆ 芯からも甘味が出てくるので、芯と一緒に炊くのがポイントです！