



わかめちゃんごはん



1人分 294kcal 塩分 1.1g

材 料	4人分	作り方
米	2合	① 米を洗い、水を切り、炊飯器に入れる。 ② 塩、清酒、本みりんを加え、2合目の目盛まで水を加え、炊飯する。 ③ カットわかめをビニール袋に入れて細かくくだき、水で戻す。 ④ ごはんが炊き上がったら、わかめを加えてさっくりと混ぜ合わせて完成。
塩	小さじ 1/2	
清酒	大さじ 1	
本みりん	大さじ 1	
カットわかめ	大さじ 2	
水	適量	