



まいたけピラフ

材料 約4人前

精白米	1合
まいたけ	50g
玉ねぎ	中玉1個
サラダ油	おおさじ2
塩	小さじ1/2
コショウ	少々
バター	15g
醤油	おおさじ1



作り方

- 【1】 精白米を研いでおく。
- 【2】 マイタケの軸を取り、食べやすい大きさにわけておく。
- 【3】 玉ねぎをみじん切りにして、サラダ油で炒めておく。
- 【4】 炊飯器に米をセットし、すべての材料を入れる。

バター醤油味のピラフで食べやすくしてみました。

まいたけを給食で使うことが少ないのですが、おやつで使ってみました
子供たちは嫌がらず食べてくれました。

