**乾燥野菜の炊き込みご飯**

【材料】

乾燥野菜　　　（人参7g・大根7g・ゴボウ7g・小松菜3g・コーン3g）

昆布　　　　　　2ｇ

お米　　　　　　2合（300g）

お醤油　　　　　大さじ2

みりん　　　　　小さじ1

オリーブオイル　小さじ1

【作り方】

　　　１.お米は洗って1時間前水に浸しておく

　　　２.炊飯器に洗ったお米を入れ、２合目盛の分量のお水と、　　大さじ２杯のお水を足して、調味料のお醤油、みりん、　　　　オリーブオイルを入れて、軽くかき混ぜる。

　　　３.お米の上に昆布、乾燥野菜を入れ、炊飯スイッチを入れる。

　　　※注意（乾燥野菜はスイッチを入れる直前に入れる）

![C:\Users\owner\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\219PW255\gi01a201407050000[1].png]()![C:\Users\owner\AppData\Local\Microsoft\Windows\INetCache\IE\3H9GFQXJ\lgi01a201407050400[1].jpg]()