

# 秋味御飯

## 材 料

*	ぼろたん(生栗)	300g
	砂糖	大さじ2
	塩	少々
	水	50cc
*	白米	2合
*	もち米	2cup
*	ツナ缶	小1缶
*	豊橋竹輪	80g
*	人參	2本
*	茸(エリンギ、しめじ等)	100g
*	銀杏(又は枝豆)	150g
*	だし汁	50g
@	だ醬油、酒	1cup
@	砂糖	各50cc
		小さじ1



もち米は吸水しにくいので、1合より多い1cupにしてある。

## 作り方

おぼろし味は混ぜて洗い、お釜に入れておく。  
おぼらははさつとゆでて皮をむき、砂糖、塩、水を入れて中火で煮ながら  
隠銀杏は焼いて皮をむいておく。  
3cmの調味料で煮る。汁と具をの別々にしておく。  
おぼらのを釜に上げて入れ、3合をの別々に減らしておく。  
おぼらのを釜に上げて入れ、3合をの別々に減らしておく。  
おぼらのを釜に上げて入れ、3合をの別々に減らしておく。  
おぼらのを釜に上げて入れ、3合をの別々に減らしておく。