

## 秋味御飯

## 材 料

[illegible]

もち米は吸水しにくいので、1合より多い1 cupにしてある。

## 作り方

おぼろし杏cmのを釜き  
はた味はの調ぎに上  
混んを焼千味煮が  
ぜはつい切料に汁  
てさけてりで上をた  
洗る。皮に煮げ入ら  
いと。をしるてれ別  
おで。むたい人。と3容  
釜て。おく。ほぐ。し。た。茸、5mm厚さに切った竹輪とツナ缶を  
入をむき、砂糖、塩、水を入れて中火で煮ながら  
れむき、砂糖、塩、水を入れて中火で煮ながら  
ておく。砂糖、塩、水を入れて中火で煮ながら  
おく。砂糖、塩、水を入れて中火で煮ながら

く。炊く。水分を蒸発させる。  
おて混ぜ、水分を蒸発させる。  
く。炊く。水分を蒸発させる。  
く。炊く。水分を蒸発させる。