



愛川町で収穫される木精（こだま）しいたけは、志田山（しださん）のふもとで栽培され、志田沢から吹く湿気を含む冷気と、志田山を水源とする伏流水で肉厚でボリュームのある椎茸に育ちます。

材料（大人4人分）

精白米	・ ・ ・ ・ ・	1カップ	しょうゆ	・ ・ ・ ・ ・	大さじ2
もち米	・ ・ ・ ・ ・	2カップ	酒	・ ・ ・ ・ ・	小さじ2
豚もも肉	・ ・ ・ ・ ・	100g	塩	・ ・ ・ ・ ・	小さじ1.5
にんじん	・ ・ ・ ・ ・	中1/2個	ごま油	・ ・ ・ ・ ・	小さじ1.5
生しいたけ	・ ・ ・ ・ ・	中3個			
たけのこ	・ ・ ・ ・ ・	60g			

- ①豚肉としいたけは1.5cm角、にんじんは1cm角、たけのこは2cm程度の色紙切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、豚肉・にんじんを順に入れて炒め、豚肉に火が通ったらしいたけとたけのこを入れてさらに炒める。
- ③②に調味料を入れて煮込む。味がなじんだら具と汁で分ける。
- ④もち米と精白米に③の煮汁と水を加える。（水分量は炊飯器料）
- ⑤④に③の具を上から加え、炊く。
- ⑥炊飯出来たら、具ごはんを混ぜて完成。

※給食のレシピですので、調味料等をご家庭で調整をしてください。