



【材料】（4人分）

さつまいも	1本	
里芋	4個	
米	2.5カップ	
もち米	1/2カップ	
豚薄切り肉	100g	
A	塩	小さじ 1/2
	しょうが（千切り）	1かけ
	酒	大さじ 1
塩	少々	
薄口しょうゆ	大さじ 1	
黒いりごま	適量	

【作り方】

- ①米ともち米は一緒に洗い、水加減しておく。
- ②里芋は皮をむき、一口大に切る。さつまいもは厚めに皮をむき、一口大に切り、塩水に5分つける。
- ③ボウルにAを入れ混ぜ合わせ、切った豚肉を加えて下味をつける。
- ④炊飯器のスイッチを入れる前に薄口しょうゆを加えて混ぜ、豚肉とイモ類を入れてスイッチを入れる。
- ⑤炊き上がったら十分蒸らし、器に盛り、黒ごまをかける。