

5年生が育てた餅米がついに購入できるようになりました！5年生は5月7日に田植えを行い夏休み明けの9月10日に稲かりを行いました。

餅米は三キログラム1500円です！
5年生が丹精込めて作ったお米です！
予約期限は10月31日です
ぜひ予約してください！

（3kgのもち米の価格は、品種や産地、販売店によって異なりますが、一般的な目安は1,500円～3,000円程度です。

ここで簡単なレシピを紹介します！

レンジで簡単！きな粉もち

水と砂糖を混ぜたもち米に電子レンジで火を通すだけで、つくたてのようなおもちが作れます。

《材料》

もち米: 1合

水: 160ml

砂糖: 大さじ2

きな粉、砂糖、塩: 各適量

《作り方》

もち米は研いで30分ほど浸水させ、水気を切る。

耐熱ボウルにもち米、水、砂糖を入れて混ぜる。

ラップをかけて、電子レンジ（600W）で5分加熱する。

一度取り出してよく混ぜ、再度ラップをして3分加熱する。

全体がなめらかになるまで混ぜ合わせる。

バットに広げて粗熱を取り、お好みの大きさに丸める。

きな粉、砂糖、塩を混ぜたものをまぶして完成です！

他にもいろいろありますがこれがおすすめです(^_^)



🍁 餅米で秋の炊き込みご飯 🍁

材料（2合分） 🍲

- 餅米...2合
- 豚こま肉（薄切り）...150g
- 舞茸...1パック（約100g）
- にんじん...1/2本（中サイズ）
- 生姜（千切り）...1かけ（お好みで）
- 醤油...大さじ2
- 酒...大さじ1
- みりん...大さじ1
- 和風だしの素...小さじ1
- 水...適量（2合の目盛りまで）



10/10

🍴 晩ご飯 🍙

🍁 感想 🍁

餅米で作った炊き込みご飯は、いつものご飯より、モチモチしていて、とても美味しかったです!!
おかわりもしました^ ^



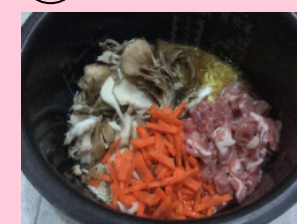
作り方 👨‍🍳

1. 米をといで30分水に浸す
2. 炊飯器に米を入れ、醤油・酒・みりん・だしの素を加える
3. 2合の目盛りまで水を加える
4. 炊飯モードで炊く
5. 炊き上がったら全体をよく混ぜて完成！

①



③



⑤



1.餅米を冷蔵庫で一晩浸水して、水気をよく切る。オーブンは180度に予熱する

2.バターとチョコレートをレンジで溶かす。初めは30秒程度。溶けなければ10秒程度追加で。全体が滑らかになれば大丈夫。

3.水気を切った餅米、卵、砂糖を入れてミキサーでしっかり滑らかにする。
お米の粒が残ると、食べた時に存在感でるので注意。

4.滑らかになったら、ベーキングパウダーを入れてミキサーで全体をよく混ぜる。

5.(4)を(2)に混ぜる。

6.余熱から温度を下げた170度のオーブンで40分～50分ほど焼く。
串を刺して何もついてこなければ焼き上がり。

〈コツ・ポイント〉

お砂糖の量は使うチョコレートやお好みで調整してください。今回は食べきれないであろう期限が近いリンドール(3種類)を贅沢に使ってみました😋 チョコが甘めなので砂糖は50gでやりましたが、もう少し減らしてもよかったかも！

①



②



③



④



⑥

