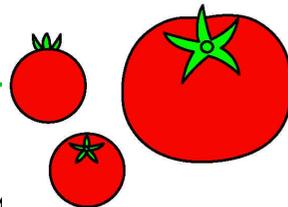


子どもが大好き

大人にも人気の

## ナポリタンライス



【材料】 大人2人分、こども1人分

- |                   |            |     |         |      |
|-------------------|------------|-----|---------|------|
| ・ 米               | 2合         | (A) | ・ 酒     | 大さじ1 |
| ・ 玉葱              | 1/3個       |     | ・ スープの素 | 小さじ2 |
| ・ 人参              | 1/4本       |     | ・ 粉チーズ  | 適量   |
| ・ ウィナー            | 3本         |     |         |      |
| ・ ホールトマト缶(カットタイプ) | 1/2缶(200g) |     |         |      |

### 【作り方】

玉葱はみじん切り、人参は粗みじん切り、  
ウィナーは小口切りにする。

炊飯器に洗った米、ホールトマトを入れ、  
2合の目盛りまで水を加える。

さらに調味料(A)を加えて軽く混ぜ、上に をのせて炊く。  
炊き上がったら器に盛り、粉チーズをかける。



炊いてる間に  
もう一品できる！

- ・ 炊飯後にケチャップ(大さじ1)を加えると、よりおいしくなります。
- ・ ウィナーをベーコンに変えてもおいしく仕上がります。タイマー炊飯ではなく、すぐに炊くのであれば、鶏肉でも代用できます。
- ・ ナポリタンライスにふわふわ卵をのせると、子どもが大好きなオムライスの出来上がり！
- ・ 11月号の簡単メニューに残ったホールトマトの保存方法と別メニューを掲載しています。

平成23年12月号

