

# 梅茶漬け

## 【材料（4人分）】

- 米 2合
  - かりかり梅 6g
  - ゆかり 小さじ2/3
  - 刻みのり 適量
  - 白ごま 適量
  - 万能ねぎ 適量
- 
- 水 600ml
  - 昆布茶 大さじ2
  - 塩 少々

## 【作り方】

- ① 米はややかために炊く。
- ② かりかり梅は刻み、万能ねぎは小口切りにする。
- ③ 水を沸騰させ、昆布茶を加えてだしを作る。味見し、好みに合わせて塩で調節する。
- ④ ごはんにかりかり梅～万能ねぎを散らし、③をかける。

\*給食ではかりかり梅～ねぎまですべて加熱して使用します。

また、作業や配膳のしやすさを考え、ごはんにゆかり、梅、ごまを混ぜ込みます。ご家庭ではどちらの作り方でも問題ありません。