【コーンちゃめし】

●材料(米3合分)

米 3合ホールコーン缶 1缶(固形量130g)

酒 大さじ2

A しょうゆ 大さじ2和風だし 小さじ1

栄養価 (小ぶりの茶碗 1 杯・約130g分) エネルギー223 kml たんぱく質 4.1g 脂質.0.8g 塩分 1.0g

●作り方

 1米をといで、A を加え、通常の水加減で 準備する。

②ホールコーンは、汁を切って、①に加え、 サッと混ぜて炊飯する。

【献立のポイント】

・ごはんに塩分があるので、おかずは薄味を心がけましょう。

・生のとうもろこしを使う場合は、**ゆでて** から実をほぐして使いましょう。



給食の人気