

優秀賞

とうもろこしと

アスパラを使ったたき込みご飯

出品者：松原中学校 2年 熊崎 雅楽 さん
大正小学校 3年 熊崎 楓子 さん

じもとのうさんぶつぶもん
地元農産物部門



★工夫したところ★

・とうもろこしの芯を使い、味を引き立たせました。

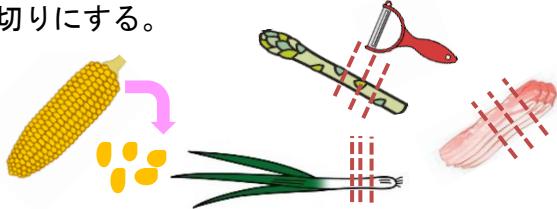
材料と分量(4人分)



米	4合
とうもろこし	1本
アスパラガス	200g
ベーコン	80g
青ネギ	適量
しょうゆ	大さじ4
酒	大さじ2
コンソメ	小さじ2
塩	小さじ2/3
バター（仕上げ用）	お好みで

作り方

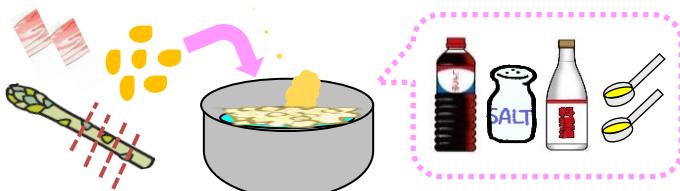
- ① とうもろこしは包丁で粒をそぎ落とし、芯は残しておく。アスパラガスは根元をピーラーでむき、小口切りにする。ベーコンは1cm幅に切り、青ネギは小口切りにする。



- ③ 普通炊き、または早炊きで炊飯する。



- ② 米を研いで、炊飯器に入れ、通常の水加減より、大さじ3杯分の水を減らす。とうもろこしの芯を中央に置き、とうもろこしの粒、アスパラガス、ベーコン、調味料を加える。



- ④ 炊き上がったら、芯を取り除き、器に盛り青ネギとバターをのせて完成！

完成!!

