

女性部オリジナル お米を食べよう!レシピ



第25回

ゴマ油と塩の やみつきおにぎり (遊佐支部 蔵岡地区)



材料

- ・白米…300g
- ・青ネギ…20g
- ・鶏がらスープの素…小さじ1
- ・白ゴマ…小さじ2
- ・ごま油…小さじ1
- ・塩…少々

作り方

- ①お米に材料を混ぜ合わせたらできあがり!

栗おにぎり (酒田ひがし支部 東平田地区)



材料

- ・お米
- ・白ゴマ
- ・めんつゆ
- ・飾りつけ用の
海苔やニンジン

作り方

- ①お米にお好みの分量のめんつゆを混ぜて三角おにぎりを作り、下半分に白ゴマをかけます。
- ②海苔やニンジンで顔を作ってあげたらかわいい栗おにぎりのできあがり!

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。