

5 月 19 日の



イチオシ！

かいせん 海鮮いがむし

『いがむし』とは、^{ぶたにく}豚肉や^{さかな}魚の^みすり身、^{やさい}野菜などをまぜてこね、^{まる}丸めたものにもち米を^{ごめ}まぶして蒸す料理です。しゅうまいをつつむ材料を皮でなく、もち米に^{ごめ}変えたものです。

【もち米と精白米ってなあに？】

^{せいはいくまい}精白米は、^{ふだん}ふだん^た食べている「ごはん」です。
^{すいはんき}炊飯器にお米と水を入れて^た炊きます
^{ごめ}もち米は、おもちを^{つく}作るお米です。^{みず}水に
^{ひた}浸したあと、^{じょうき}蒸気で^む蒸して^た食べます。

