あさりしいたけ生姜ご飯

材料	分量(4人分)	作り方
米	2合	① 米は洗ってざるに上げておく。
しいたけ	3枚	② しいたけは石づきを取り除き、かさは薄切り、軸
むきあさり	120g	はみじん切りにし、むきあさりはペーパータオル
水	420ml	で水分を取る。
★和風だし顆粒	小1	③ 炊飯器に米、★(混ぜ合わせておく)、水を入れ、
★塩	小1/4	よく混ぜる。
★薄口しょうゆ	大1	④ ③のうえにしいたけとあさりをのせて、通常通り
★酒	大1	に炊く。
★みりん	大1	⑤ 好みで小口切りのねぎか千切りの生姜をのせる。
★すりおろし生姜	小1	