

## チキンライス

【材 料】(4~5人分)

米	2.5カップ
しお	2g
トマトジュース	50cc
ベーコン	10g
鶏こま肉	100g
玉葱	100g
マッシュルーム	25g
しお	小さじ1/2
こしょう	少々
トマトケチャップ	大さじ4
バター	小さじ1
グリーンピース(冷凍)	お好みで

【つくりかた】



- ① 材料を切る、  
ベーコン(短冊切り) 玉葱(粗みじん切り)
- ② トマトジュース、しおを加えて、目盛りまで  
水を加えて米を炊く。
- ③ フライパンにバターを溶かし、ベーコンを炒める。
- ④ 玉葱を加え、透き通ってくるまで炒める。  
マッシュルームを加えて混ぜ合わせる。  
ケチャップ、しお、こしょうで味付けをする
- ⑤ 炊きあがったご飯に、④の具材を混ぜ合わせる。

卵をのせれば、オムライスもできます！！  
バターの量はお好みで調整してください。