

## 桜のご飯

入学式のお祝い用に俵型の桜型のご飯。ご飯に市販の練り梅または柴漬けを使って色と風味付けを。

- |                                      |         |
|--------------------------------------|---------|
| <input type="checkbox"/> ご飯          | 200 g   |
| <input type="checkbox"/> 市販のねり梅      | 20 g    |
| (今回は桃屋の梅ごのみを使用)                      |         |
| <input type="checkbox"/> 桜の塩漬け       | 10 g    |
| <input type="checkbox"/> 大根、赤かぶ、みょうが | 適量      |
| <input type="checkbox"/> 生姜          |         |
| <input type="checkbox"/> 米酢          | 100cc   |
| <input type="checkbox"/> 砂糖          | 40 g    |
| <input type="checkbox"/> 塩           | 小さじ 1/2 |
| <input type="checkbox"/> 食紅          | 適量      |
| <input type="checkbox"/> 昆布だし        | 適量      |



### 【作り方】 5個分

まずは【付け合わせの漬物】をつくる

- ・大根は1mmの薄切りにし、桜の形をしたクッキー型で抜く。
- ・赤かぶは根と茎を切り、薄切りにする。
- ・みょうがは千切りにする。
- ・生姜はスプーンを使って表面の皮を取り水洗いし、薄切りにする。
- ・鍋に米酢100ccに砂糖40g、塩小さじ1/2、食紅を加え、加熱。砂糖が溶けた火を止め、生姜を入れ、粗熱がとれるまで冷ます。
- ・冷めた5に大根、赤かぶ、みょうがを入れて一晩置いて馴染ませておく。

1. 桜の塩漬け10gをたっぷりの水に30分以上浸し、塩抜きし、ペーパータオルで水分を拭き取る。
2. ご飯に、ねり梅(梅ごのみ)を合わせ、全体に色がつくように混ぜる。
3. 俵型のおにぎりにし、1の桜を載せて飾る。横に【漬物】を添える。