

**材料 2~3人分**

米	2合
さつまいも	200g
塩	小さじ1と1/3

調理時間 15分 ※浸水時間と炊飯時間を除く**作り方**

1. 米は洗って炊飯器の釜に入れて、2合の目盛りに合わせて水を入れ30分~1時間そのまま浸水させます。
浸水ができたなら塩を加えてやさしく混ぜて溶かします。
2. さつまいもは洗って両端を切り落とし、皮ごと1.5cm角の角切りにして水にさらします。
1. の米の上に広げて炊飯します。
3. ご飯が炊き上がったら全体を底からさっくりと混ぜ合わせて完成です。

**アドバイス**

◎塩を加えて炊くことでさつまいもの甘さとマッチしておいしいご飯になります。