

料理名	グリンピースご飯
<p>＜材 料 4人分＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>精白米 2.5 合</li> <li>昆布茶 小さじ 1</li> <li>みりん 小さじ 1</li> <li>食塩 小さじ 1</li> <li>酒 小さじ 2</li> <li>グリンピース (鞘から出す) 1/2 カップ</li> </ul>	
<p>＜作 り 方＞</p> <p>①米は、調味料とグリンピースとともに炊く。</p>	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px;"> <p>グリンピースが苦手という方も多いと思いますが、生のグリンピースが手に入るのは旬の時期（春）だけです。冷凍や缶詰のものとは風味も食感も違うので、苦手な人も是非挑戦してみてください。</p> <p>米に少しもち米を混ぜて炊いてもおいしいですよ。</p> </div> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">  <p>埼玉県マスコット「コバトン」</p> </div>