



加熱の目安

約10分

1回に作れる分量

1~2人分

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

96kcal

塩分

0.9g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	1人分	2人分
里いも（ひとくち大に切る）	125g	250g
A だし汁	カップ1/4	カップ1/4
A しょうゆ	小さじ2	小さじ2
A 砂糖	大さじ1	大さじ1
A 酒	大さじ1/2	大さじ1/2

作りかた

- 大きくて深めの耐熱ガラスボウルに里いもと合わせたAを入れてかき混ぜて、オープンシートで落としぶた（煮物のコツ参照）をし、かるくラップをしてテーブルプレートの中央に置き **59 かぼちゃの煮物** で加熱する。
- 加熱後、かるくかき混ぜてから約10分おき、味をしみこませる。

煮物のコツ

容器は大きくて深めの物を

直径約25cm（内径約22.5cm）、深さ約10cmの広口耐熱ガラスボウル（約1.0kg）が適しています。プラスチック製の物は使わないでください。

肉じゃがの2人分は

仕上がり調節 **やや弱** で加熱します。

材料は大きさをそろえて

材料は大きさや形を切りそろえると、むらなくでき上がります。

料理に合わせた下ごしらえを

アクのある野菜や火の通りにくい材料は下ゆでをします。また、焦げ目がほしい物はフライパンでいためてから煮込みます。

煮汁は多めにする

煮汁は、材料がかぶるくらいの量にします。

オープンシートで落としぶたをする

煮汁が全体にゆきわたるようにします。落としぶたは、オープンシートを容器の大きさよりひとまわり小さく丸形に切り、十文字の切り目を入れた物をのせて加熱します。金属製の物は使わないでください。



オープンシート

加熱後はしばらくおく

味をなじませます。

加熱が足りなかったときは

レンジ **200W** で様子を見ながら加熱します。



かぼちやの煮物