

## ポトフ

### ●材料(4人分)

牛すね肉	300g
玉ねぎ(1/4に切る)	1個(約200g)
① にんじん(ひと口大の乱切り)	1本(約100g)
じゃがいも(半分に切る)	大1個(約150g)
セロリ(葉・筋をとって5cmに切る)	小1本(約80g)
スープ(固形スープ2個をとく)	700~800mL
塩・こしょう	各少々
ローリエ	1枚

### ●作りかた

- 1 内がまに①とスープ、ローリエを入れます。
- 2 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- 3 お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「煮込み」を選び、加熱時間を60~80分に設定して炊飯ボタンを押します。
- 4 でき上がったら、塩・こしょうで味をととのえ、器に盛ります。  
※煮込みが足りないときは、時間を調節して追加加熱してください。



## 豚の角煮



### ●材料(4人分)

豚バラ肉(かたまりを8つに切る)	500g			
しょうが(薄切り)	2かけ(30g)			
大根(厚めの半月切り)	1/4本(200g)			
① 水	カップ1 1/2~2	② {		
酒	カップ1/2		水	カップ4
しょうゆ	カップ1/2		酒	大さじ3
砂糖	50g			
みりん	大さじ1			

### ●作りかた

- 1 内がまに豚バラ肉としょうが(1かけ)と、②を加えます。
- 2 炊飯器に内がまをセットして、小さめの瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
- 3 お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「煮込み」を選び、加熱時間を40分に設定して炊飯ボタンを押します。
- 4 ゆで汁としょうがを捨て、豚バラ肉の表面についたあくや汚れを水で洗い流します。
- 5 内がまに④の豚バラ肉、残りのしょうが、大根、①を加えます。
- 6 炊飯器に内がまをセットして、小さめの瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
- 7 お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「煮込み」を選び、加熱時間を60分に設定して炊飯ボタンを押します。
- 8 でき上がったら、器に盛り、お好みでゆでたいんげんと練りがらしを添えます。

# いかめし



使用するお米の種類と炊きかた

調理 煮込み

1ばい  
約350  
kcal

でき上がり目安  
約40分

## ●材料 (2はい分)

もち米	カップ1½
すめいか (正味250gのもの)	2はい
しょうゆ	小さじ1
グリーンピース	5g
水	カップ1~1½
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
しょうが (薄切り)	3枚

## ●作りかた

- ①もち米は洗って1時間以上水につけておきます。  
いかは足を抜いて内臓を切り取り、きれいに洗います。
- ②足は細かく刻み、水気をきった①のもち米、グリーンピースと合わせ、しょうゆをまぶします。
- ③②をいかの胴に詰め、口を楊枝で止めたら、内がまに入れ、合わせたAを加えます。
- ④炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ⑤お米 (調理) ボタンで「調理」を、メニューボタンで「煮込み」を選び、加熱時間を40分に設定して炊飯ボタンを押します。
- ⑥でき上がったら、いかを裏返して、煮汁をいか飯全体に含ませます。
- ⑦取り出して好みの厚さに切り、器に盛ります。

# 肉じゃが

## ●材料 (4人分)

豚バラ薄切り肉 (3cm幅に切る)	150g
じゃがいも (ひと口大に切る)	300g
玉ねぎ (くし形切り)	中2個 (約250g)
にんじん (小さ目の乱切り)	小1本 (約75g)
干しいたけ (4つに切る)	4枚
だし汁としいたけのつけ汁を合わせて	250mL
しょうゆ	大さじ4
酒、みりん	各大さじ1
砂糖	大さじ2
絹さや (ゆでたもの)	適量

## ●作りかた

- ①内がまに材料とAを入れ全体を軽く混ぜます。
- ②炊飯器に①をセットして、小さな瀬戸皿をかぶせ、ふたを閉めます。
- ③お米 (調理) ボタンで「調理」を、メニューボタンで「煮込み」を選び、加熱時間を1.0Lタイプは30分 (1.8Lタイプは40分) に設定して炊飯ボタンを押します。
- ④でき上がったら、全体を軽く混ぜ、絹さやを飾ります。



使用するお米の種類と炊きかた

調理 煮込み

1人分  
約250  
kcal

でき上がり目安  
1.0Lタイプ  
約30分

でき上がり目安  
1.8Lタイプ  
約40分

## トマトとツナのリゾット風雑炊

### ●材料(4人分)

保温中のごはんまたは冷やごはん ..... 300g  
 トマトの水煮(缶詰・皮があれば取り除く) ..... 小1缶(200g)  
 ツナ(缶詰・ノンオイル) ..... 小1缶(165g)  
 A { 玉ねぎ(みじん切り) ..... 小 $\frac{1}{2}$ 個  
     マッシュルーム(スライス) ..... 6~8個  
     バター ..... 20g  
 スープ(固形スープ1個をとく) ..... 500mL程度  
 塩、こしょう ..... 各少々  
 パセリ(みじん切り) ..... 少々

### ●作りかた

- ① トマトの水煮は、汁を別の容器に取り、トマトを1cm角に切って汁と合わせておきます。ツナは汁気をきってほぐしておきます。
- ② 保温中の場合「切」ボタンを押して保温を切り、内がまの残りごはんに①で用意したトマトの水煮とスープを加え、塩・こしょうをして軽く混ぜ、上にAとツナをのせます。
- ③ お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「雑炊」を選び、炊飯ボタンを押します。
- ④ でき上がったら、器に盛り、パセリを散らします。



使用するお米の種類と炊きかた

調理

雑炊

1人分  
約300  
kcal

でき上がり目安  
約12分

## たまご雑炊



使用するお米の種類と炊きかた

調理

雑炊

1人分  
約130  
kcal

でき上がり目安  
約6分

### ●材料(4人分)

保温中のごはんまたは冷やごはん ..... 300g  
 だし汁(水+粉末だし1袋) ..... 400~450mL  
 とき卵 ..... 1個

### ●作りかた

- ① 保温中の場合「切」ボタンを押して保温を切り、内がまの残りごはんにだし汁を加え、ごはんをほぐしておきます。
- ② お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「雑炊」を選び、炊飯ボタンを押します。
- ③ でき上がったら、とき卵をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜてから、器に盛ります。

### ❖ だし汁のポイント

★だし汁は「市販の雑炊のもと+水」でもおいしくできます。だし汁の量はごはんの量にあわせて調節してください。すでに火の通った具(おかずの残り物など)や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。

### ❖ 雑炊のポイント

- ★だし汁(スープ)を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
- ★具はごはんとは混ぜずに、ごはんの上のせてください。
- ★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
- ★時間がたつとノリ状になります。

## 蒸しとうもろこし

使用するお米の種類と炊きかた

調理

蒸し

1本分  
約280  
kcal

でき上がり目安  
約30分



### ●材料(1~2本)

生のとうもろこし ..... 1~2本

### ●作りかた

- ①とうもろこしは、内がまに入る大きさに切ります。
- ②水を「白米」の水位目盛2まで加え、付属の蒸し板を置いて、とうもろこしを並べます。
- ③炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ④お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「蒸し」を選び、加熱時間を25~30分に設定して炊飯ボタンを押します。

### ●蒸しかたのポイント

★一度に並べきれない場合は、二度にわけて蒸します。

## 中華まんじゅうのあたたため(冷凍/冷蔵)

### ●材料(1~3個分)

市販の中華冷蔵まんじゅう(1個・80~100gのもの) ..... 1~3個

### ●作りかた

- ①水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置いて冷蔵中華まんじゅうを並べます。(中華まんじゅうは重ならないように並べてください。または分量を1~2個にしてください。)
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ③お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「蒸し」を選び、加熱時間を15分に設定して炊飯ボタンを押します。

・冷凍中華まんじゅうをあたためるときは、加熱時間を20~25分にします。

使用するお米の種類と炊きかた

調理

蒸し

冷凍  
約25分

冷蔵  
約15分



### ●あたためのポイント

★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。

# 手作りシュウマイ

## ●材料(15個分)

豚ひき肉	75g
ムキエビ	75g
玉ねぎ(みじんぎり)	中1個(約100g)
干し椎茸(もどしてみじんぎり)	1枚分
しょうが(すりおろし)	少々
しょうゆ	大さじ1
ごま油	小さじ $\frac{1}{2}$
塩	少々
片栗粉	大さじ1強
シュウマイの皮	15枚
クッキングシート	

## ●作りかた

- ① ボウルに全ての材料と調味料を入れ粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
- ② ①の具を大さじ1弱の分量(約15g)ずつ、シュウマイの皮に包み込みます。
- ③ 水を1.0Lタイプは「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置きます。
- ④ ③の上に蒸し板よりひとまわり小さく切ったクッキングシートを敷き、その上にシュウマイを15個並べます。
- ⑤ 内がまを炊飯器にセットしてふたを閉めます。
- ⑥ お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「蒸し」を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯ボタンを押します。
- ⑦ でき上がったら、器に盛ります。

使用のお米の種類と炊きかた

調理

蒸し

15個分  
約450  
kcal

でき上がり目安  
約20分



# シュウマイのあたため(冷凍/冷蔵)

使用のお米の種類と炊きかた

調理

蒸し

冷凍

約20分

冷蔵

約15分



## ●材料(15~20個分)

市販の冷凍シュウマイ ..... 15~20個(200~300g)

## ●作りかた

- ① 水を1.0Lタイプは内がまの「白米」の水位目盛1(1.8Lタイプは「白米」の水位目盛2)まで加え、付属の蒸し板を置いて、冷凍シュウマイを並べます。
- ② 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ③ お米(調理)ボタンで「調理」を、メニューボタンで「蒸し」を選び、加熱時間を20分に設定して炊飯ボタンを押します。

・冷蔵シュウマイや冷めたシュウマイをあたためるときは、加熱時間を約15分にします。

## ●あたためポイント

★蒸し板にクッキングシートを敷いておくと、取り出しがラクです。