

## ◎ 材料 2人分

- ◎ グリーンピース 水き身で 100グラムくらい "F=いらえ"
- ◎ 114 100グラム ◎ グリーンピースは、タチかき実を出して  
ゼニール袋にに入れて、粗くつぶさるい  
たいたく、又は、糸かき 煮りた
- ◎ お米 2合
- ◎ 塩 小さじ 1 ◎ 114は、おひたかり
- ◎ バター 20グラム ◎ お米は 洗っておく

## ◎ 作り方

1. 洗った、お米を炊飯器に入れ、塩と水と2合の目盛りにあわせて、スイッチ"114"を散らして、普通に炊く。
2. 炊きあがる10分前くらいにグリーンピースを散らして再び、スイッチを止めて炊く。  
炊きあがったら、バターを加えて全体を混ぜる

◎ グリーンピースを漢字で書くと 青豌豆 (あおえんどう)

えんどう豆の花言葉

「いざぐる 幸福」 「いままでも続々楽しみ」

えんどう豆がツルを長く伸ばす様子から付けられたとされている

# グリーンピース