



# きゅう しょく 給食ししぴ

やまとまる い  
**大和丸なす入りペンネの**  
にこ  
**トマトソース煮込み**

がつ か もく  
7月2日(木)の  
きゅうしょく どうじょう  
給食に登場します!

やまとまる にくあつ  
大和丸なすは肉厚で  
み 身がしっかりしているので、  
に 煮てもとてもおいしいよ!



## つく かた <作り方>

- ① ペンネを袋の表示どおりにゆでる。
- ② ベーコンは1cm幅、大和丸なすは拍子木切り、トマトは1cm角、玉ねぎはみじん切りにする。
- ③ フライパンに油を熱し、おろしにんにくを加え、香りがしてきたら玉ねぎを加えて炒める。
- ④ 玉ねぎが透き通ってきたら、大和丸なす、トマトを加え、さらにAの調味料を加える。
- ⑤ 大和丸なすがやわらかくなったら、とろけるチーズを加え、①のペンネも加えて煮込み、味をととのえてできあがり。

## ざいりょう にんぶん <材料> 4人分

- |               |                    |   |
|---------------|--------------------|---|
| ペンネ・・・30～40g  | おろしにんにく・・・小さじ1/2   | A |
| ベーコン・・・30g    | トマトケチャップ・・・大さじ1.5  |   |
| あさり(水煮)・・・10g | コンソメスープの素・・・小さじ1/2 |   |
| 大和丸なす・・・1/2本  | ウスターソース・・・小さじ1/2   |   |
| トマト・・・1/2個    | 砂糖・・・小さじ1/2        |   |
| 玉ねぎ・・・1/4個    | こしょう・・・少々          |   |
|               | とろけるチーズ・・・10g      |   |
|               | 油・・・適量             |   |

給食の中おかずの量です。  
量はご家庭で調節してください。