



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
- ベーコン・・・30g
- あさり(水煮)・・・10g
- 大和丸なす・・・1/2本
- トマト・・・1/2個
- 玉ねぎ・・・1/4個

- おろしにんにく・・・小さじ1/2
- トマトケチャップ・・・大さじ1.5
- コンソメスープの素・・・小さじ1/2
- ウスターソース・・・小さじ1/2
- 砂糖・・・小さじ1/2
- こしょう・・・少々
- とろけるチーズ・・・10g
- 油・・・適量

A

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。