



きゅう
給

しょく
食

シ

ピ



ふゆ
冬のクリームスープパスタ



しょうがっこう がつ にち げつ
小学校12月6日(月)
きゅうしょく どうじょう
の給食に登場!

つく かた
<作り方>

ざいりょう にんびん
<材料> 4人分

- スパゲティ…40g 牛乳…80ml
- ベーコン…30g 白ワイン…小さじ1
- にんじん…40g こしょう…少々
- たまねぎ…60g 乾燥パセリ…少々
- みずな 水菜…40g こめあぶら 米油…適量
- かぶ…120g
- コンソメスープ…小さじ1と1/2
- クリームシチューの素…30g

- ① スパゲティ…茹でておく ベーコン…1 cm幅に切る
にんじん…せん切り 水菜…2 cm幅に切る
たまねぎ…細切り かぶ…いちちょう切り
- ② 鍋に油をひき、ベーコンを炒めて白ワインをふる。
- ③ にんじん、たまねぎを入れてこしょうを加え炒める。
- ④ 水300mlを入れて沸騰したら調味料、ルウを入れて煮る。
- ⑤ かぶ、スパゲティを入れて煮て、水菜を加える。
- ⑥ 乾燥パセリをちらして仕上げる。