

れんこんときのこの和風スパゲティ



材料 (4人分)※

・乾燥スパゲティ	400g
・ベーコン	100g
・玉ねぎ	250g
・にんじん	75g
・れんこん	50g
・小松菜	100g
・エリンギ	75g
・しめじ	50g
・塩コショウ	少々
・顆粒コンソメ	12g
・薄口しょうゆ	大さじ 1

作り方

1. 乾燥スパゲティは、規定時間で茹でておく。
2. ベーコンは短冊切り、玉ねぎは薄切りにし、にんじんは 3cm長さの千切り、れんこんは 2mm厚さのいちよう切りにしておく。
3. 小松菜は下茹でをしてから水気を絞り、3cm長さに切っておく。
4. エリンギは 3cm長さの拍子木切りにし、しめじはほぐす。
5. フライパンを熱し、ベーコンを軽く炒めたら、玉ねぎ、にんじん、れんこん、きのこ類を加えて、塩コショウをして炒め合わせる。
6. 野菜類に火が通ったら、コンソメとしょうゆで味つけをする。
7. 茹でたスパゲティと小松菜を加えて、更に炒める。

※給食では、他のメニューと合わせて提供するため、乾燥スパゲティ 25～40g(幼児～中学生)の分量で提供しています。