

## 給食レシピ紹介

ほうれん草が練りこまれたグリーン  
のパスタです。子供たちに人気の  
パスタです。



料理名		グリーンスパゲティ(副菜)	
材料	5人分	作り方	
フェットチーネ(乾麺)★	60g	①	ベーコンは短冊、キャベツは1cm幅、にんじんは千切り
スライスベーコン	1～2枚		しめじはほぐし、にんにくはみじん切りにする。
キャベツ	1～2枚	②	フェットチーネ(乾麺)は、表示どおりに塩ゆでする。
しめじ	1/4パック		(ざるに上げたらサラダ油を少々ふっておくとよい。)
にんじん	3cm	③	フライパンにオリーブオイルを少々しき、にんにくを香りが出るまで
にんにく	1/2片		炒めたら、ベーコン、野菜を炒める。
オリーブオイル	少々	④	野菜が炒まったら、麺を加えて、コンソメ・塩・コショウで味付けする。
コンソメ粉末	少々		★幅広のスパゲティです。給食では、ほうれん草の粉が
塩	適量		練りこまれている緑色の麺を使っています。
コショウ	少々		※給食では、ゆでて冷凍になった業務用を使っています。