

# カレースパゲティ



## 材料 (4人分)※

|   |              |       |
|---|--------------|-------|
|   | ・玉ねぎ         | 480g  |
|   | ・にんじん        | 220g  |
|   | ・グリーンピース     | 60g   |
|   | ・サラダ油        | 小さじ 2 |
|   | ・牛豚合いびき肉     | 320g  |
| A | ┌・おろしにんにく    | 小さじ 1 |
|   | ┌・赤ワイン       | 小さじ 2 |
|   | ┌・塩こしょう      | 少々    |
|   | └・カレー粉       | 大さじ 2 |
|   | ・マッシュルーム(水煮) | 80g   |
| B | ┌・水          | 50cc  |
|   | ┌・コンソメ       | 大1・小1 |
|   | ┌・ウスターソース    | 大さじ 1 |
|   | ┌・ケチャップ      | 160g  |
|   | └・砂糖         | 大さじ 1 |
|   | ・乾燥スパゲティ     | 320g  |

## 作り方

1. 玉ねぎ、にんじんはみじん切りにする。
2. グリンピースは茹でておく。
3. フライパンに油を熱し、ひき肉、A を加えて炒める。  
ひき肉の色が変わったら、1とマッシュルームを加えて炒める。
4. 野菜に火が通ったら、B を加え弱火で煮る。
5. 乾燥スパゲティは規定時間で茹でておく。
6. 4に茹でたスパゲティとグリーンピースを加え、全体をよく混ぜ合わせながら炒める。

※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。