



おいしい! たのしい!  
摂津市給食レシピ!



# カレースパゲティー

## <カレースパゲティー>

平成29年5月11日の献立 (材料は1人分)

### 〔材料〕

スパゲティー	30.0 g	カレー粉	0.3 g
豚ひき肉	20.0 g	薄口しょうゆ	1.2 g
人参	16.0 g	ケチャップ	13.0 g
ピーマン	6.0 g	ウスターソース	4.0 g
玉ねぎ	32.0g	サラダ油	2.0 g
マッシュルーム		塩	少々
(水煮)	5.0 g	こしょう	少々

### 〔作り方〕

- 人参…千切り
- ピーマン…千切り
- 玉ねぎ…薄切り
- マッシュルーム…洗う
- A…カレー粉・醤油・ケチャップ・ソース

子ども達に人気のメニューが  
久しぶりに復活しました☆



- ① サラダ油を熱し、豚ミンチを炒め野菜を炒め、調味料を入れて煮込む。
- ② ①と並行してスパゲティーをゆがく。
- ③ ①にスパゲティーを入れて味を調え仕上げる。

