

作ってみませんか！

令和元年度 第10号

給食の味！

伊佐市立学校給食センター

令和2年2月27日(木)実施

ペンネのトマトクリームソース



<材料>	4人分	<切り方>
鶏モモ肉	60g	細切れ
ベーコン	32g	短冊
白ワイン	大さじ1杯	
玉ねぎ	180g	スライス3mm
おろしにんにく	2.4g	
にんじん	60g	短冊3mm
マッシュルーム	40g	スライス
ペンネ	120g	茹でておく
シュレッドチーズ	20g	
生クリーム	20g	
クラッシュトマト	40g	
ほうれん草	60g	3cmざく切り
塩	1.2g	
こしょう	少々	
コンソメ	2.4g	
サラダ油	適量	



ペンネのトマトクリームソース

ペンネはマカロニの一種でペン先に似た形をしています。スパゲティ以外にもサラダやグラタンなどの料理にも使われます。

給食ではトマトを入れたクリームソースを使って仕上げました。

子どもも好きな味になっているので、お休みの日の昼食などにもおすすめです。

<作り方>

1. 油を熱し鶏肉ににんにく白ワインを加えて炒める。
2. 1に火が通ったら、ベーコン、玉ねぎ、にんじん、マッシュルームの順に炒める。
3. 全体的に火が通ったら、調味料とクラッシュトマトを加える。
4. 茹でておいたペンネを加え、生クリームとチーズを入れる。
5. ほうれん草を加えて出来上がり。