

# 作ってみませんか！ 給食の味！

～令和8年 1月 8日(木) 実施～

## マカロニの ミートチーズ焼き



手作りミートソースにゆでたマカロニを加えてチーズをのせて焼きました。ミートソースにはお肉のミンチと大豆のミンチを使っています。



### 材料 (5人分)

油 少々	
おろしにんにく 1g	トマト缶(カット) 35g
豚ミンチ 75g	トマトピューレ 50g
赤ワイン 2.5g	ケチャップ 40g
塩こしょう 少々	ウスターソース 4g
大豆ミート 35g	マカロニ 50g
戻す水 35g	とろけるチーズ 50g
たまねぎ 85g	

### 〈作り方〉

- ① たまねぎをみじん切りにする。
- ② 大豆ミートを水戻ししておく。
- ③ マカロニをゆでておく。
- ④ フライパンに油とおろしにんにくを入れて弱火にかけ、香りが立ったら豚ミンチを入れ、赤ワインと塩こしょうを加える。
- ⑤ 玉ねぎを加え、しんなりするまで中火で炒める。
- ⑥ トマトとトマトピューレを加える。
- ⑦ ケチャップとウスターソースで味をつける。
- ⑧ ③のマカロニを加え、カップにつき分け、とろけるチーズをのせて、180℃15分で焼く。