

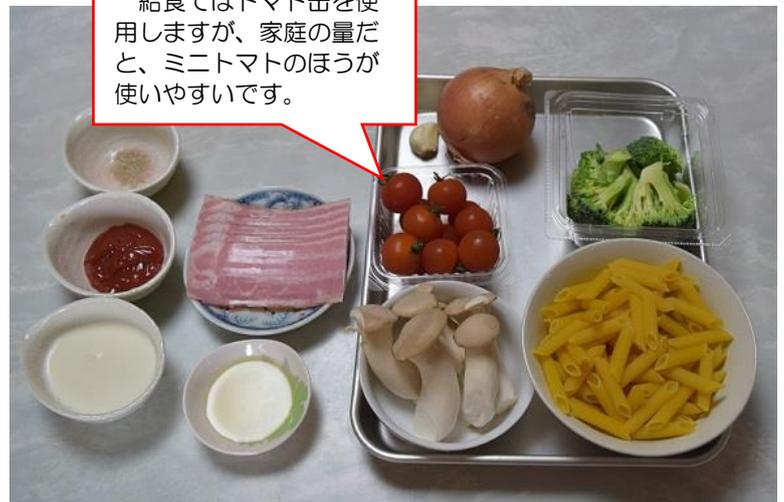
## トマトクリームパスタ

ざいりょう ぶんりょう  
●材料と分量(2~3人分)

ペンネ	150g
ブロッコリー	1/2個
ゆで塩	(ペンネの表示通りの量)
サラダ油	大さじ1
ニンニク	少々
玉ねぎ	1個
ベーコン	小2パック
エリンギ	1/2パック
ミニトマト	小1パック
ケチャップ	大さじ2
塩・こしょう	少々
生クリーム	50g



ミニトマトのかわりに  
トマト缶を使うと、色鮮  
やかになります。



給食ではトマト缶を使  
用しますが、家庭の量だ  
と、ミニトマトのほうが  
使いやすいです。

つく かた  
●作り方

- ①ペンネを表示通りに塩ゆでする。ゆであがり2分前にブロッコリーも入れる。
- ②玉ねぎはスライスして、半分の長さに切る。エリンギとベーコンは短冊に、ミニトマトは4つに切る。
- ④サラダ油でニンニクを、香りが出るまで炒める。玉ねぎ、ベーコン、エリンギ、ミニトマトの順に加えて炒める。
- ⑤トマトケチャップ、塩こしょうで味を調べ、①と生クリームを加える。

本校の人気献立の一つです。4月は、えびを加えて「えびとトマトのクリームパスタ」として提供する予定でした。学校では、給食時間ギリギリに仕上げて食べるまでに時間がかかってしまいますが、家庭ではぜひ、作り立てを食べてください。レストランに負けない絶品パスタを味わえるはずですよ。