



# おうちで作ってみよう!



## みーそそーすスパゲティ

保育園では、ピーマン・茹で大豆も加えます。

かわいい名前のパスタです😊

<材料 4人分くらい>

豚挽き肉	80g
玉ねぎ	80g
にんじん	40g
炒め油	小さじ1/2
生姜	小さじ1/2
コンソメ	小さじ1/2
味噌	小さじ1.5
トマトジュース(無塩)	100cc
スパゲティ	120g

☆味が決まらないとき、ケチャップを入れて調節して下さい!

### ① 切る

玉ねぎ・にんじんはみじん切りにします。生姜はすりおろします。

### ② 炒める

フライパンに油と生姜を入れ火にかける。香りがでたら、玉ねぎ・人参を入れしんなりするまで炒める。豚挽き肉を加え、ぽろぽろになるまで炒める。

### ③ 味付け

コンソメ、トマトジュースを加え煮込み、味噌を加えて味を整える。

### ④ 麺を茹でる

スパゲティを茹でて、ソースにからめる。

たのしい おうち時間になりますように♡