

イタリア



# ペペロンチーノ

ペペロンチーノは、イタリアのパスタ料理です。オリーブ油・にんにく・塩・唐辛子でできたソースにスパゲティを絡めて作ります。給食ではエリンギやにんじん・たまねぎなども加えて提供しています。



## 【材料】（4人分）

ベーコン…90g	エリンギ…40g	にんじん…90g
にんにく…1片	たまねぎ…360g	オリーブ油…大さじ1と1/2
スパゲティ…320g	塩(茹でる用)…適量	コンソメのもと…大さじ1
塩…小さじ3/4	こしょう…少々	唐辛子…少々

## 【作り方】

- ① ベーコンとエリンギは短冊切り、にんじんはせん切り、たまねぎはうす切り、にんにくはみじん切りにする。
- ② スパゲティをたっぷりのお湯と塩(茹でる用)を入れた鍋で茹でる。
- ③ フライパンにオリーブ油をいれて、ベーコンとにんにくを炒め、こしょうをふる。
- ④ にんじん・たまねぎ・エリンギを入れて炒める。
- ⑤ コンソメのもとを入れて炒め、塩・こしょう・唐辛子で調味する。
- ⑥ ⑤に②のスパゲティを加えて仕上げる。



給食の献立をもとにレシピカードを作成しています  
家庭で作られる際は分量や調味料を調整してください