

イタリア



# ポルペッティ

G7献立  
堺市学校給食

ポルペッティは、イタリア風肉団子のことです。定番の家庭料理で、団子の形や中に入れる材料も、各地方や各家庭によってそれぞれ違っているそうです。給食では、肉団子にトマトソースかけて提供しています。

## 【材料】（4人分）

チキンボール…250g  
皮むきトマト缶…20g  
ブラウンルウ…8g  
水…60ml  
赤ワイン…小さじ1/2  
油…適量

マッシュルーム…40g  
たまねぎ…40g  
トマトケチャップ…小さじ1/4  
砂糖…少々  
ウスターソース…小さじ2/3

## 【作り方】

- ① たまねぎ・マッシュルームはうす切りにする。
- ② チキンボールはオーブントースターで加熱する。
- ③ 鍋に油を熱し、たまねぎを炒める。
- ④ 水・マッシュルーム・皮むきトマトを加えて煮、赤ワイン・ケチャップ・砂糖・ウスターソース・ぬるま湯で溶いたブラウンルウを加えて調味する。
- ⑤ ②の上に④のソースをかける。



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水分量や調味料を調整してください