



## 小松菜入りクリームスープスパゲティ

小松菜を入れることで、彩りも良くなり、カルシウム量もアップします。仕上げに粉チーズをふってもおいしいです。  
スパゲティはゆでずに入れて、スピードアップ！



### 材料(4人分)

スパゲティ	200g				
ベーコン	80g	……短冊に切る			
小松菜	100g	……2~3cmの長さに切る			
にんじん	80g	……2~3cmのせん切り			
たまねぎ	150g	……うす切り			
エリンギ	60g	……短冊切り			
ホールコーン	60g				
牛乳	200cc				
固形ブイヨン	1個	クリームシチューのルウ	2かけ		
塩 こしょう	少々	油	適量	水	800cc

### 作り方

- ① 鍋に油を入れ、ベーコンを炒める。
- ② にんじん・たまねぎ・エリンギを炒める。
- ③ 水を入れて沸騰したら、固形ブイヨン・スパゲティを入れ5分ほど煮る。
- ④ コーン・ルウ・牛乳を入れて煮、小松菜を入れて塩・こしょうで仕上げる。

