

学校給食のおすすめ献立

ブロッコリーのパスタ

<材料（4人分）>

スパゲッティ（乾麺）	60 g
ベーコン	20 g
にんにく	少々
ブロッコリー	90 g
バター	少々
マヨネーズ	小さじ1
塩、こしょう	少々
顆粒コンソメ	少々



<学校給食のメニュー 671 kcal>

- ・ ツナコーントースト
- ・ 牛乳
- ・ ブロッコリーのパスタ
- ・ 冷凍みかん
- ・ ミネストローネ

<作り方>

- ① ブロッコリーとスパゲッティは塩を入れたお湯で一緒にゆでる。（時間差で入れる）
- ② フライパンにバターを熱し、にんにくとベーコンを炒めて、マヨネーズ、調味料で味付けしておく。（パスタソース）
- ③ パスタがアルデンテに茹ったら②のソースと水切りした①を加えからめる。
味をみて、塩コショウで味を整える。

♥給食アンケートではたくさんリクエストをもらいます。

野菜たっぷりなので、給食では副菜として献立に入れています。

