


ごぼうスパゲッティ

材料 (小学生4人分)

スパゲッティ(乾麺)	300g
食塩(茹で塩)	適量
サラダ油(炒め用)	適量
にんにく	1g
ごぼう	100g
薄切ベーコン	70g
砂糖	20g
料理酒	12g
濃口醤油	32g
刻みパセリ	4g

作り方

- ① 熱したフライパンにサラダ油を入れ、おろしにんにくを炒める。
- ② 1cm幅に切ったベーコン、ささがきにしたごぼうを加え、炒める。
- ③  で味付けする。
※麺を加えるので、濃い目の味付けでOK♪
- ④ 鍋にお湯をわかし、0.05%~1%の塩を入れ、やや硬めにスパゲッティを茹でる。
- ⑤ ③に茹でたスパゲッティを入れ、混ぜ合わせる。

ごぼうとベーコンの旨味が味わえる、大人気のごぼうスパゲッティです♪
使用する調味料や、ごぼう、ベーコンの味によって、調味料の量の調整をしていただければと思います。
お子さんに給食の味を思い出してもらいながら…ぜひ親子で一緒に作ってみてください☆