



令和2年

★マカロニのミートソース

【材料】（子ども10人分）

マカロニ（クルル）	150g
豚ミンチ・鶏ミンチ	各100g
しょうが・にんにく（おろし）	少々
たまねぎ	200g
にんじん	100g
きのこ	100g
グリンピース	50g
小麦粉	大さじ1
バター（油）	小さじ2
コンソメ	少々
ケチャップ	大さじ4
ウスターソース	小さじ2
砂糖	小さじ1
水	適量
粉チーズ	適量

【作り方】

- ①にんじん、たまねぎ、きのこはみじん切りにする。
 - ②バターで豚ミンチ、鶏ミンチ、しょうが、にんにくを炒める。
 - ③②に①を順番に入れて炒める。
 - ④小麦粉も入れて炒める。
 - ⑤水、ケチャップ、ソース、砂糖を入れて煮込む。
 - ⑥マカロニをゆでる。
 - ⑦⑤にマカロニ、粉チーズを入れ、からめる。
- ※保育所でも人気のメニューです！



善通寺市 子ども課