

## おいしい学校給食

人気メニューのご紹介

### スパゲティーペペロンチーノ

#### ■材料（4人分）

スパゲティー	300g	赤ピーマン	1コ
ベーコン	150g	マッシュルーム	1缶
にんにく	1かけ	コンソメ	10g
オリーブ油	大さじ2	塩	小さじ1
バター	大さじ1	こしょう	少々
とうがらし	1本	パセリ	10g
玉ねぎ	1コ		

#### ■作り方

- ① ベーコンは1cm幅、玉ねぎは薄くスライス、赤ピーマンは小さめのサイノメ切り、ニンニクパセリはみじん切り、唐辛子は種を取り出す。
- ② オリーブ油でニンニクと唐辛子を炒め、香りがでてきたら、ベーコン・玉ねぎ・マッシュルーム赤ピーマンの順に炒める。コンソメ、塩、こしょうで味を整え、パセリを加える。
- ③ スパゲティーは塩を加えた湯でゆでて、具と合わせる。

※ イタリア語で「アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ」といいます。アーリオとはニンニク、オーリオとは油、ペペロンチーノは赤とうがらしという意味で、使う材料がそのまま料理の名前になっています。

