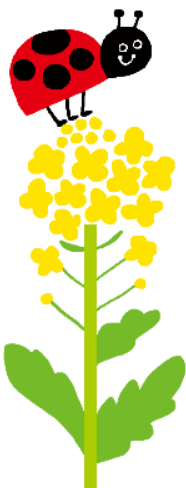


4月誕生会献立

令和6年5月
新堀保育園

メニュー

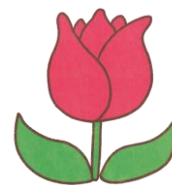
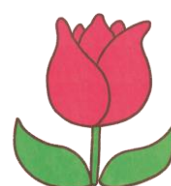


×ナポリタン

×コーンサラダ

×ゼリーアラモード

×わかめスープ



ナポリタン

材料(幼児3~4人分)

- ×スパゲティ 320g ※塩適量
- ×ベーコンスライス 80g
- ×たまねぎ スライス 1/2個
- ×ピーマン スライス 2個
- ×サラダ油 小さじ1
- ×コンソメ 小さじ1
- ×塩こしょう 少々
- ×ケチャップ 大さじ4
- ×お好みで粉チーズ 適量

作り方

- ① 大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かし、塩を入れスパゲティを規定の時間茹でる。
- ② 茹でている間に、フライパンにサラダ油を入れ中火にかけ、ベーコン、たまねぎ、ピーマンの順に炒める。
- ③ 全体に火が通り、たまねぎが透き通ったら、①のスパゲティを加え炒める。
- ④ ケチャップ、塩こしょう、コンソメで味を調える。
- ⑤ 器に盛り、お好みで粉チーズをかけたら完成☆彡

はちさんケーキで
お祝いました♪

