

さくらの木保育園 人気のレシピご紹介

6月のおやつに「青のりのスパゲティ」を
入れました。

おうちで簡単に作れるスパゲティをコンセプトに
レシピも公開！青のりがいっぱい入っている

スパゲティ 😊 子どもたちの反応もとてもよく、

いっぱい食べていました！

保護者の方からの作ってみた感想も喜んでいただ
けて給食職員のさらにやる気スイッチ向上！

今後も美味しいスパゲティを考えていきます 😊



青のりのクリームスパゲティ



1束100g 分



<材料>

・スパゲティ	100g	・生クリーム	50ml
・玉ねぎ	1/4個	・牛乳	100ml
・ベーコン	1枚	・塩	小さじ1/3
・オリーブ油	大さじ1	・こしょう	少々
・バター	小さじ1	・青のり	小さじ2

<作り方>

- ① 玉ねぎは薄切り、ベーコンは0.5幅に切っておく。
- ② スパゲティは熱湯で袋の表示通りにゆでる。
- ③ フライパンにオリーブ油と玉ねぎを入れ炒める。
- ④ 玉ねぎがしんなりしたらベーコンを入れてさらに炒める。
- ⑤ ③にバターを入れ、バターが溶けたら生クリーム、牛乳、塩、こしょうを入れ混ぜて火を止め、青のりを振り入れる。
- ⑥ 茹であがったスパゲティを⑤に入れソースと絡めて出来上がり。



アレンジいろいろ

☆ベーコンはウィンナーでも可。

☆青のり量は好みでプラスして。

☆きのこを入れても美味しいです。