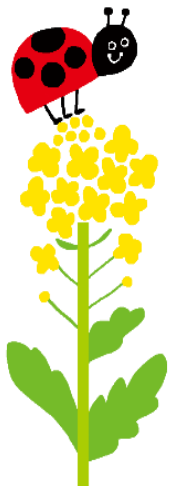


4月誕生会献立

令和7年4月
新堀保育園

メニュー

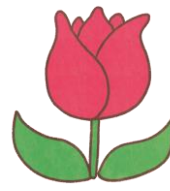
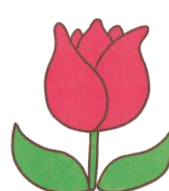
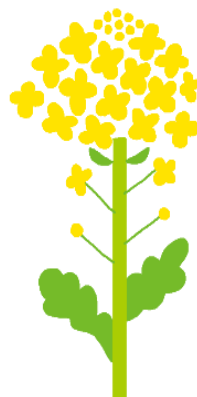


※ナポリタン

※コーンサラダ

※いちごゼリー

※コンソメスープ



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
- ★人参 千切り 1/2個
- ★ピーマン スライス 2個
- ★マッシュルーム 80g
- ★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、人参、たまねぎ、マッシュルーム、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☆

今月のケーキは
「ポカポカ おひさまケーキ」
です☀

