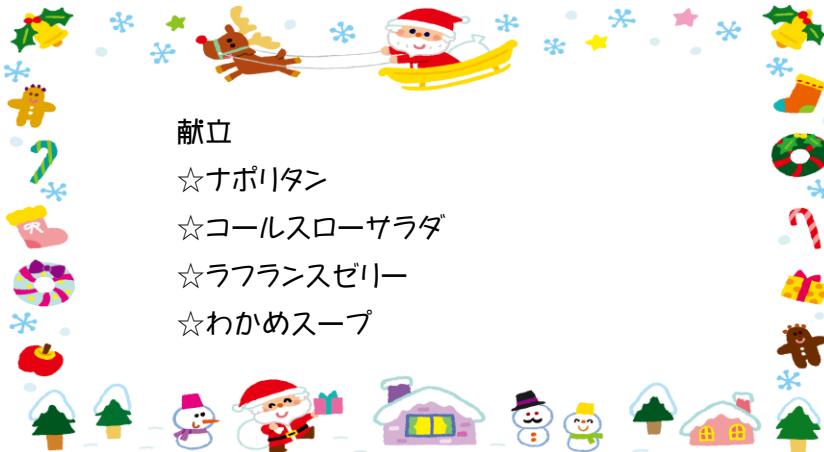


# 12月誕生会献立

新堀保育園  
令和8年1月



## 献立

- ☆ナポリタン
- ☆コールスローサラダ
- ☆ラフランズゼリー
- ☆わかめスープ



## 材料(4人分)

スパゲッティ	200g
ベーコン	80g
玉ねぎ	1個
人参	1/2本
マッシュルーム	40g
ピーマン	1個
サラダ油	大さじ1
ケチャップ	大さじ3
中濃ソース	小さじ1
砂糖	小さじ1
塩・こしょう	少々
粉チーズ	お好みで

## 作り方

- ① ベーコンは短冊切り、玉ねぎ、マッシュルームはスライスし、人参、ピーマンは千切りにします。
- ② フライパンにサラダ油を熱し、ベーコン、野菜の順で炒めます。
- ③ 大きめの鍋にたっぷりのお湯を沸かし、スパゲッティを袋の表記時間茹でます。
- ④ 野菜を炒めたフライパンに茹で上がったパスタを入れ、砂糖、ケチャップ、中濃ソース、塩、こしょうで味付けします。  
出来上がったらお皿に盛りつけ、お好みで粉チーズをかけたら出来上がり♪



12月の歌“ゆき”を  
イメージしたケーキです

