



『ペンネミートグラタン』



●材料

分量（4人分）

ペンネマカロニ	50g
合挽き肉	80g
玉ねぎ	60g
にんにく	1かけ
オリーブ油	適量
トマトピューレ	30g
ホールトマト	20g
ケチャップ	40g
小麦粉	10g（大さじ1強）
塩	少々
こしょう	少々
赤ワイン	5g（小さじ1）
チーズ	40g
アルミケース	4枚

●作り方

1. ペンネマカロニはゆでておく
2. 玉ねぎ・にんにくは、みじん切りにする。
3. オリーブ油で肉・野菜を炒めて、赤ワインを振り、塩・こしょうで味付けをする。
4. ホールトマト・トマトピューレ・ケチャップ・マカロニを加えて煮立たせ、最後に小麦粉を振り入れる。
5. あら熱をとった4をアルミケースに入れる。
6. 上からチーズをかけて、オーブンで焼く。

●学校給食献立例



- ・ミルクねじりパン
- ・ペンネミートグラタン
- ・玉葱サラダ
- ・小松菜のスープ
- ・牛乳



小学校では、蒸して作っています。

パーティーメニューにいかがですか？



水巻町学校給食レシピ