

給食のミートソース

大人気のソフト麺メニューです！

ご家庭では、パスタにかけてお召し上がりください♪

♪材料（4人分）♪

合いびき肉	200 g
たまねぎ	1 個
にんじん	1/2 本
セロリ	20 g
マッシュルーム水煮	40 g
（しめじやししいたけなど、お好みのきのこでも OK）	
トマト缶	1 缶
ケチャップ	大さじ 2 半
ソース	小さじ 2
こいくちしょうゆ	大さじ 1
片栗粉	適量
固形コンソメ	2 個
カレー粉	少々
塩	少々
こしょう	少々
油	小さじ 1

♪作り方♪

- ① たまねぎ、にんじん、セロリをみじん切りにする。
- ② 熱した鍋に油をしき、合いびき肉を炒める。
- ③ 肉に火が通ったら、たまねぎ、にんじん、セロリを入れて炒める。たまねぎが透明になってきたらマッシュルームを加える。
- ④ トマト缶、固形コンソメ、ケチャップ、ソース、しょうゆ、カレー粉、塩、こしょうを入れて、中火で煮込む。コトコトしてきたら、弱火にしてじっくり煮込む。
- ⑤ じっくり煮込んで、最後に水溶き片栗粉でとろみをつける。

★残ったミートソースはリメイクレシピがいっぱい！

油を塗ったグラタン皿にごはんを入れて千切りキャベツを乗せてミートソースをかけて、チーズを乗せて焼いたらドリアの完成！

ごはんを卵で巻いてミートソースをかけたら、ミートソースオムライスの完成！