

和風パスタ

玉ねぎ

(材料:子ども1人分量)

| 乾)スパゲッティ | 45g | にんじん | 10g |
|----------|------|--------|------|
| マーガリン | 0.5g | しめじ | 15g |
| にんにく | 1g | ほうれん草 | 7g |
| ウインナー | 20g | 濃口しょうゆ | 3g |
| ツナ缶 | 15g | 塩 | 0.5g |

(作り方)

①マーガリン、みじん切りにした にんにくでウインナー、ツナ缶、 千切りにした玉ねぎ、にんじん、 を炒める。

- ②しめじを食べやすい大きさに切り、①に加え更に炒める。
- ③ほうれん草をゆでよくしぼり、 食べやすい大きさに切り、②に 加え更に炒める。
- ④③の火が通ったら、調味料で味を調え、茹でたスパゲッティにかける。

具に野菜、きのこ、ツナ 等が入っている、とても栄 養たっぷりのパスタです。

40g

| エネルギー | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 | カルシウム | 食塩相当量 |
|---------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 288kcal | 12.2g | 10.7g | 39.0g | 24mg | 1.4g |