

献立名 広島☆ナポリタン (レモンとお好みソースを使って、広島風にアレンジ)			
<ひろしま給食メニュー認定基準> レモンとお好みソース使って、ナポリタンを作る。			
材料	分量 4人分	切り方等	作り方
スパゲティ	300g		① スパゲティをゆでる。 ② フライパンに油を熱し、ウィンナー、玉ねぎ、ピーマンを炒めて、塩・こしょうで味付けする。 ③ ①のゆであがったスパゲティを湯切りし、②に加え、ケチャップ、お好みソースで味付けする。 ④ 皿に盛り付け、レモン汁をかける。
ゆで塩			
ウィンナー	8本	ななめ切り	
玉ねぎ	2個	細切り	
ピーマン	2個	うす切り	
炒め油	適量		
【調味料】			
ケチャップ	大さじ 8～10		
お好みソース	大さじ 2～3		
塩	少々		
こしょう	少々		
仕上げ用レモン汁	お好みで		