

煮込みスパゲティ

(後期：9～11カ月)

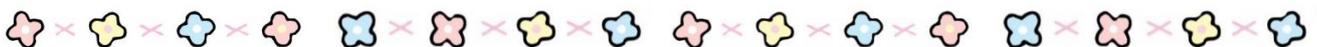


<材 料> 1人前

スパゲティ 20g 人参 5g 玉ねぎ 5g だし汁 適量 醤油 少量
砂糖 少量

<作り方>

- ① 人参・玉ねぎは1cmの千切りに、スパゲティは2cm位に折っておく。
- ② 小鍋にだし汁を取り、人参・玉ねぎを柔らかくなるまで煮る。
- ③ スパゲティは茹でて、ザルにあげておく。
- ④ ②に③を入れ麺が柔らかくなるまで煮て、砂糖・醤油をほんの少量入れて出来上です。



<ワンポイント>

だし汁をしっかりとスパゲティに煮含める事で、醤油が少量でも美味しく食べる事ができます。スパゲティは柔らかくなりづらいので、しっかり煮込んで下さいね。