

スープパゲティ

- (材料) スパゲティ 1人 80g
ベーコン 1人 1枚
にんじん 1/2本
玉ねぎ 1コ
キャベツ 2枚くらい
豚肉 50g
固形スープ 1人 1コ

まずはじめに
すること
スパゲティをゆでてください。
ゆで時間は **11分**です。

(作り方)

① ベーコンは **2cm** ほどに切る。

② にんじんは皮をむく

③  たて半分に切る


④ はしからうすくうすく切る。

⑤ 玉ねぎは皮をむく

⑥  半分に切る

⑦ はしからうすくうすく切る

⑧ キャベツは ^{せんぎり}千切りにする。

⑨  ^{両手ナベ} 両手ナベを用意

⑩ お湯 400cc
を入れる

⑪ 固形スープ 1コ 入れる

⑫ にんじん
玉ねぎ
キャベツ
ベーコン } を全部入れる。

ツナのサラダ 4人分

(材料)

- きゅうり 1本
ツナ缶 1缶

(作り方)

① きゅうりははしからうすく切る。

②  を用意

③ マヨネーズ 大さじ3 } を入れる
ゴマ油 大さじ1/2 }

④ よく混ぜる

⑤ ④ に きゅうり } を全部入れる
ツナ缶 }

⑥ よく混ぜる。

⑬ ⑫の野菜がやわらかくなったなら
ぶた肉を全部入れる

⑭ 5分くらい煮る。

⑮ スパゲティを鍋に入れて
1分煮る。

⑯ どんぶりにもりつける。

味がうすければ
塩とうまみを入れる