



間違い探しに挑戦！！



間違いは7箇所！全部わかるかな？

RECIPE

親子でクッキング！夏休みのランチを作ろう

材料 (4人分) ペンネのトマトソース

- ・ペンネ 280g
- ・塩 小さじ1
- ・ツナ缶(80g) 油、ノンオイル各1缶
- ・ウインナーソーセージ 4本
- ・たまねぎ 中1個
- ・カットトマト缶(400g) 1缶
- ・エリンギ 50g
- ・にんにくチューブ 小さじ1
- ・オリーブオイル 小さじ2
- ・トマトケチャップ 大さじ2
- ・中濃ソース 小さじ2
- ・砂糖 小さじ2
- ・塩、胡椒、乾燥バジル 適量

- ① ウインナーはななめ薄切り、たまねぎは薄切り、エリンギはあらみじん切りにする。
- ② 冷たいフライパンにオリーブオイルとにんにくを入れてから火をつけて弱火でにんにくを炒める。
- ③ たまねぎ、エリンギ、ウインナーの順番に炒めていく。
- ④ 火が通ってきたらトマト缶を入れる。
- ⑤ 煮立ってきたら汁ごとツナ缶と調味料を入れて煮込む。
- ⑥ ペンネを茹でてトマトソースの中に入れ、まぜたら出来上がり！



わしょクック認定講師
学校給食調理師
蓬田直美 先生

横浜市の小学校では『ペンネのミートソース』が定番メニューとなっています。今回、このメニューをお子さまでも作りやすいようにアレンジしました。ぜひ夏休みにお子さまと一緒に作ってみてください。

間違い探しに挑戦！！

答え



ガウディア Information

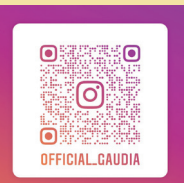
ガウディア夏のキャンペーン！

9月30日(土)までの期間、夏の体験学習を実施します。



ガウディア公式 Instagram

ガウディア公式Instagramは、家族みんなで楽しめるInstagramを目指して投稿しています。ぜひ一度覗いてみてください！！



@official_gaudia

ガウディア公式 LINE アカウント

LINEでは、キャンペーンのご紹介や壁紙のプレゼントなど配信しています！ぜひ、二次元コードからお友達追加をお願いいたします。LINEのIDは「@719jxmbs」です。

