

料理名 (富士つけナポリタン)



食品名	材料4人分
めん (給食ではソフト麺)	4人前
油	適量
にんにく	1/2 かけ
ベーコン	2枚
玉ねぎ	中1個
セロリー	1/3本
鶏むねこま肉	100g
塩	小さじ1
黒こしょう	少々
にんじん	1/2本
じゃがいも	中1個
とりがらスープ	300cc
水	300cc
中華スープの素	小さじ1
赤ワイン	大さじ1
乾燥バジル (お好みで)	少々
マッシュルーム水煮 又は生マッシュルーム	1缶 4個
ホールトマト	100g
ケチャップ	大さじ2
ウスターソース	小さじ1
さやいんげん	60g
生クリーム	大さじ1
とろけるチーズ	お好みの量

お好みの
だしでア
レンジし
もOK♪

A

(作り方)

- ① にんにく、玉ねぎ、にんじんはみじん切り、ベーコン、じゃがいもは色紙切り、セロリーは小口切り、さやいんげんは1.5cm位の長さに切ってゆでておく。
- ② 鍋に油をひき、にんにくを炒め香りをよく出したら、ベーコン、玉ねぎ、セロリーを順によく炒める。玉ねぎが透き通ってきたら、鶏肉を加え、塩こしょうをし、炒める。鶏肉の色が白っぽくなったら、にんじん、じゃがいもを加えてさらに炒め、水を入れて煮る。
- ③ アクを取ったら、Aの材料を順に入れる。
- ④ さやいんげんを加え、味を調える。最後に生クリームを入れて火を止める。
- ⑤ 食べる時にチーズを加え、つけめんで食べる。



富士市のB級グルメ「富士つけナポリタン」は2種類以上のだしを使ったダブルスープが特徴です。トマト味のスープに麺をつけて食べます。子どもたちに大人気の「つけナポリ」の味をぜひご家庭でも♥

小松菜やチンゲンサイなどでもOK♪

