

アヨハタ  
賞

## マーマレードスパゲッティー

吉名小学校6年 榮谷 宗馬



アピール  
ポイント



マーマレードを入れたペペロンチーノ風スパゲッティーです。峠下牛にするとブルーベリージャムがおすすめです。

### 材料（4人分）と切り方等

スパゲッティー…………… 320 g  
鶏もも肉…………… 300 g **こま切れ**  
じゃがいも…………… 1/2 個 **乱切り**  
油…………… 適量  
アスパラガス…………… 1本 **ななめ切り**  
きゅうり…………… 1/3 本 **輪切り**  
にんにく…………… 3かけ **みじん切り**  
バジル…………… 5枚  
アヨハタマーマレード…………… 小さじ1  
塩…………… 少々  
こしょう…………… 少々  
たかのつめ…………… 1本 **種をとり輪切り**

\* 緑の文字は竹原の食材です。

- ①スパゲッティーをゆでる。
- ②じゃがいもは素揚げにする。アスパラガスはゆでる。きゅうりは軽く塩をふって水気をきる。
- ③フライパンに油を熱し、にんにくとたかのつめを炒め、鶏もも肉を炒める。
- ④③にバジル、塩、こしょう、マーマレードを入れ炒める。
- ⑤④とゆでたスパゲッティーを和える。
- ⑥⑤を皿に盛りつけ②をのせる。

- ・野菜の歯ごたえが楽しめます。
- ・野菜は好みのものにかえてもいいです。

