

# ラタトゥイユ

食べて元気!  
小松っ子  
給食レシピ



## 材料（4人分）

ベーコン	50 g
玉ねぎ	80 g
なす	40 g
ズッキーニ	40 g
パプリカ（黄色）	30 g
にんにく	少々
オリーブ油	小さじ1
トマト	50 g
カットトマト缶詰	50 g
トマトケチャップ	小さじ1
コンソメ	1.5 g
塩こしょう	少々

## 作り方

- ① ベーコン、玉ねぎ、なす、ズッキーニ、パプリカは1cm角に切る。トマトは皮を湯むきして1cm角に切る。にんにくはみじん切りにする。
- ② オリーブ油を鍋で熱し、にんにく、ベーコンを炒める。
- ③ ベーコンに火が通ったら、玉ねぎ、なす、ズッキーニ、パプリカの順に炒める。
- ④ 火が通ったらトマト、カットトマト缶詰と調味料を入れて弱火で10分ほど煮込む。