

## チャレンジクッキング

### 「かんたんパスタ トマト<sup>あじ</sup>味」

ざいりょう  
材料 (パスタ 100g、ベーコン<sup>まい</sup>1枚、コンソメ<sup>まい</sup>1コ、  
キャベツちょっと、ケチャップ大さじ1)

#### つく かた 作り方

- ①ベーコンとキャベツをキッチンバサミで切る。
- ②パスタを半分<sup>はんぶん</sup>に折<sup>お</sup>って容器<sup>ようき</sup> (タッパ) に入れる。
- ③さらに、水 250 cc、切ったベーコンとキャベツ、  
コンソメ、ケチャップ<sup>い</sup>を入れる。
- ④電子レンジ<sup>でんし</sup>で加熱<sup>かねつ</sup>する。(500Wで 10分くらい)
- ⑤熱<sup>あつ</sup>いから気<sup>き</sup>をつけて、そっと電子レンジ<sup>でんし</sup>から出<sup>だ</sup>して  
よく混<sup>ま</sup>ぜる。
- ⑥パスタを1本<sup>た</sup>食べてみて、まだ固<sup>かた</sup>いようだったら  
あと1分<sup>かねつ</sup>加熱する。
- ⑦ちょうどよくなったら、できあがり！！

※耐熱<sup>たいねつ</sup>のタッパ<sup>つか</sup>を使いましょう。