



AZABU KITCHEN

ご当地

2026-1

麻生北見病院栄養科

あんかけスパゲッティ 1月16日



- ・あんかけスパゲッティ
- ・千切り野菜のスープ
- ・コーンサラダ
- ・紅茶のパンナコッタ



名古屋名物

あんかけスパゲッティ



【材料 2人分】

	スパゲッティ (乾)	200g
A	赤ウインナー	60g
	ピーマン	20g
	玉葱	80g
	サラダ油	適量
	塩・こしょう	少々
B	玉葱	40g
	サラダ油	適量
C	トマトピューレ	70g
	ケチャップ	大さじ1
	ウスターソース	小さじ1/2
	デミグラスソース	20g
	バター	2g
	砂糖	小さじ1/2
	コンソメ	小さじ1/2
	塩	少々
	こしょう	適量
	ガラスープ	140g
	片栗粉	小さじ1

【作り方】

- ①Aの赤ウインナーは斜めスライス、ピーマンと玉葱は千切りにしサラダ油で炒めて軽く塩・こしょうをふる。
- ②Bの玉葱はみじん切りにしてサラダ油で炒める。
- ③②にCの調味料を加え加熱し、水溶き片栗粉でとろみをつける。
※こしょうの辛味をきかせるのがポイント!
- ④スパゲッティを茹でて器に盛り、①の具を上のにせる。
- ⑤③のあんをかけたら出来上がり!



◎お好みでタカの爪を入れ辛味を強めても美味しいです。



名古屋市
マスコット
キャラクター

おいしい名古屋めし!!

あんかけスパゲッティ

肉や野菜のコクと旨味が溶け込んだソースに、太麺がからんだスパゲッティです。ソースはこしょうをたっぷり使ったピリ辛で、中華料理のあんかけのような粘りがあります。



味噌煮込みうどん

味噌煮込みうどんも、名古屋めしの一つとされています。八丁味噌をベースに数種類の味噌をだしに入れ、うどんを土鍋で煮込みます。煮込み時間が3～4分程度と短く、固めのうどんの食感と、八丁味噌の風味が特徴的です。

天むす

天むすとは、小さめの海老の天ぷらを甘辛のだしにくぐらせたものを具にして、一口サイズに握り、焼き海苔を巻いたおむすびです。名古屋めしの一つとして定着していますが、実は三重県が発祥と言われています。

