ミートスパゲティー

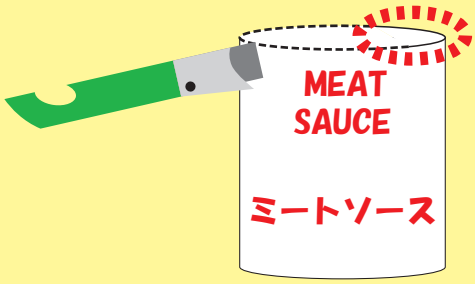
はじめる前に・・・

準 備	すいじセット、なべ、缶切り、火バサミ、まき
材 料	スパゲティー（乾麺）、ミートソース（缶詰）、粉チーズ

作り方

1　なべにたっぷりのお湯を沸かす

2　缶切りで缶を開ける



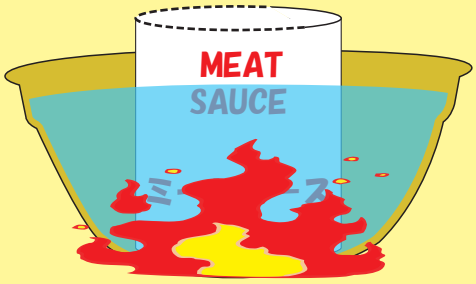
缶のふたは、すべて切らない

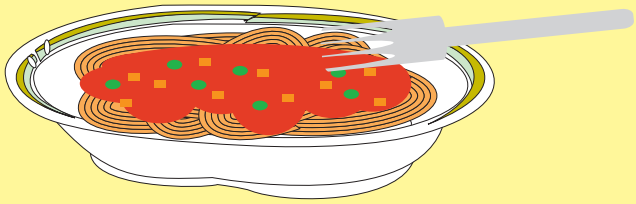
缶切りや、ふたのふちで怪我をしないように気をつけよう！

3　水が沸とうしたら、めんを入れてゆでる

＊ゆで方や、ゆで加減＊
- めんはほぐすようになべへ入れる
- 菜ばしで、かき混ぜながらゆでる
  （１７～１８分くらい）
- ゆであがりは、１本食べて確かめる

4　なべに水と缶を入れ、ソースを温める



＊ソースの温め方＊
- 缶より少ない水で温める
- 缶を湯から取り出すときに
  やけどをしないよう気を付けよう
- ふたを開けるときも怪我に注意！

5　めんにソースをかけたらできあがり