



“ブレメンのおんがきたい”にでてくる「たべもの」は、
『ピザ』。

こどもえんでつくっているアレンジピザをしょうかいします。



《ぎょうざのかわのやさいピザ》



〈材料〉	25枚分
ぎょうざの皮	25枚
コーン缶	20g
ピーマン	3個
玉ねぎ	1/4個
ささがきごぼう	15g
れんこん	20g
ケチャップ	適量

〈作り方〉

- ①ピーマンは種を取り除き、玉ねぎは皮をむき、それぞれ薄切りにしておきます。れんこんは皮をむき、短めの短冊に切ります。
- ②切った野菜を、玉ねぎ、れんこん、ごぼう、ピーマン、コーンの順に入れ、炒め、ケチャップで味をつけます。
- ③ぎょうざの皮に味をつけた、②をのせ、溶けるチーズをのせて、オーブントースターで、チーズに焼き色がつくまで焼きます。

《かみかみごぼうのピザトースト》



〈材料〉	4人分
6枚切り食パン	2枚
ささがきごぼう	50g
マヨネーズ	大さじ3
溶かしバター	20g
溶けるチーズ	適量
刻みのり	適量

〈作り方〉

- ①ささがきごぼうを柔らかくなるまで煮ます。柔らかくなったら湯を切り、水にさらします。
- ②ごぼうとマヨネーズを合わせます。
- ④食パンにバターを塗り、②、チーズ、のりをのせてオーブンで焼き色がつくまで焼きます。

