

献立名：かわったミニピザ

<できあがり図>

<材料> (5人分)

ぎょうざの皮	10まい
トマトソース	大さじ4
チーズ	50g
ウインナーソーセージ	1本
ピーマン	1こ

<用意する道具>

班で用意するもの

オーブントースター (2班で1台) ・

フライパン・フライパンのふた・

アルミはく・スプーン・さいばし

人数分用意するもの

さら

<作り方>

オーブントースターで作るピザ

①アルミ箔を、ぎょうざの皮 (5まい) より少し大きく切り、皮を乗せる。

②トマトソース・ウインナーソーセージ・ピーマン・チーズの順に乗せる。

③オーブントースターに入れ、焼き色を見ながら、5分ぐらい焼く。

フライパンで作るピザ

①ぎょうざの皮に、トマトソース・ウインナーソーセージ・ピーマン・チーズをのせる。

②温めたフライパンに、ピザを並べ、ふたをし、弱火でチーズが溶けるまで焼く。

<気をつけることやポイントなど>