



好きな具材をトッピング♪



パリパリでおいしい!

おやつピザ

材料 (1人分)

- 生 地
- ギョウザの皮 1枚
- サツマイモの薄切り 1枚
- ご飯 50グラム
- 食パン 30グラム
- 具材 適量
(ピーマン、玉ねぎ、コーン、ツナ、ハムなど)
- チーズ 50グラム
- ケチャップ 30グラム

作り方

- ① 生地にケチャップを薄く塗る。
- ② ①に具材とチーズを乗せる。
- ③ ②をオーブントースターでチーズが溶ける程度まで焼いてできあがり。



食育パワー
伝えます!

ウチの
自慢レシピ

海田児童館
☎822-2216
(FAX兼用)

9

放課後は児童館で
かんたんクッキング!

授業が早く終わる日はたくさん
の小学生でいっぱいになる
海田児童館。放課後、遊び
に来る児童らが毎月クッキン
グをしています。

今回はギョウザの皮やサツ
マイモの薄切りなどをピザ生
地にした「おやつピザ」。好
きな具材を選んで乗せて、楽
しく作りました。好き嫌いが
多い子も、他の子たちが食べ
ていると食べられる気持ちに
なるようで、おもしろいほ
お張っていました。