



夏野菜ピザ作り



R2.7.10 ゆりぐみ

◆園の畑・プランターで収穫した夏野菜を使ってクッキングを楽しみました◆



こちらが園で獲れた
ピーマン&玉ねぎです☆



給食の南先生より作り方を教わりました☆



ケチャップたくさんつけよっと!



おいしくできるかなあ・・・



はやくたべたいな・・・



いまたべたいなあ・・・



ピーマンもたくさんのおせよう☆



おやつがまちどおしいね!



つくるのたのしいな♪



おやさいもたくさんのおせよう!



かわいくしゃんとってね♡



おうちでもやってみよ!



ふたりともむちゅうです!

レシピ

材料：トマト・ベーコン・玉ねぎ・ピーマン
とろけるチーズ・ケチャップ・食パン

- ①ベーコン・玉ねぎ(スライス)・ピーマン(千切り)は軽く炒めておく
 - ②トマトは角切りに切る
 - ③食パンにケチャップを塗り具材をパンにのせ、最後にとろけるチーズをかける
 - ④具材をのせたパンを200℃で4分程度焼いて出来上がり!
- ※サラミやウィンナー・きのこなどお好みの具材で作るのも楽しいかも!



できあがり~!



朝からクッキングを楽しみにしていたゆりぐみさん。開始前からエプロン・三角巾が気になり出したりおさめたり(笑)是非、作り方も簡単なのでご家庭でも作ってみて下さい♪

