



簡単ピザ

15min

親子で一緒に楽しくトッピングもおすすめてです♪



子どもたちが作りました♪
様々なピザになりました☆

子どもにはパリッとした食感が好まれること、慣れている味付けということで、普段野菜が苦手な子でも喜んで食べてくれるおやつです。食材は好みで色々変更が可能です。

材料 . . .	幼児一人分
餃子の皮	2枚
ケチャップ	小さじ1
水	
玉ねぎ	6g
コーン缶	6g
魚肉ソーセージ	6g
とろけるチーズ	8g



作り方

- ① ケチャップと水は混ぜ合わせておく。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。
- ③ 魚肉ソーセージはスライスしておく。
- ④ 餃子の皮に①をぬり、②③とコーン缶をのせる。
- ⑤ とろけるチーズを④の上にかける。
- ⑥ 180度に余熱したオーブンで10分ほど焼く。

※焼く加減は機種によって調整してください。トースターでも出来ます。

※他にも、餃子の皮にしらすとマヨネーズを合わせて焼けば「しらすピザ」に
ミートソースを包んで揚げれば「サモサ風」にと、色々なアレンジで楽しむ
ことが出来ます。