

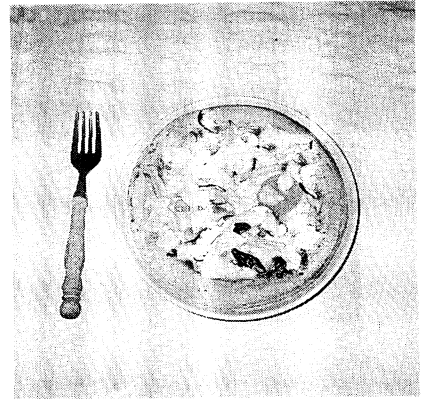
ピザをつくろう

つくった日	ひ	がつ	にち
	月		日

ざいりょう

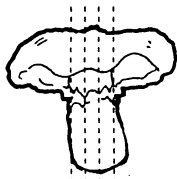
(ひとりぶん)

- | | | |
|----------|----------------|-----------|
| れいとうピザ生地 | 1枚 (100グラムぐらい) | |
| ピザソース | おおさじ3ばい | |
| ピザ用チーズ | 40グラム | |
| トッピング | | れいぞうこに |
| 生しいたけ | 1枚 | あるものや |
| ハム | 1枚 | 好きなざいりょうを |
| ピーマン | 4分の1 | のせてみよう! |

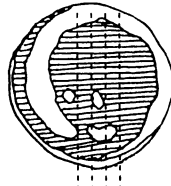


つくりかた

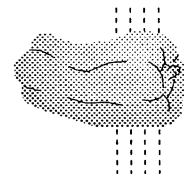
① 生しいたけとハム、ピーマンを切る。



いしづきをとって
せん切り



せん切り



へたをとって
わ切り

② 生地をじゅんぴする。

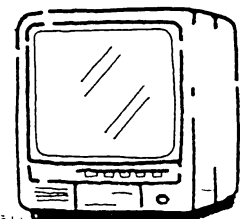
ピザ生地にピザソースをぬる。

③ トッピングをしよう。

切ったざいりょうを全体にまんべんなくのせ、さいごにピザ用チーズをかける。

④ オーブンでやこう。(180度で10分)

チーズがとけてさくっとしたらでき上がり。



* おうちのかたへ

オーブンや包丁の取り扱いについては十分ご注意ください。