

親子で

“2歳3歳ひろば”でも
作りました！簡単で大好評♪

餃子の皮 de ピザ

親子でソースを塗ったり、具材をパラパラちらしたりして
楽しんだ後はアツアツのピザを召し上がれ～

【材料（すべて適量）】

- ・ 餃子の皮（春巻きの皮でもおいしいよ）
- ・ ピザソース（トマトケチャップでも可）
- ・ 溶けるチーズ
- ・ ピザの具（お好みで！例えば…ハム・ウインナー・ベーコン・ツナ・じゃこ・しらす・たまねぎ・シーフードミックス・コーン・トマト・ピーマン・こまつな・じゃがいも・さつまいもなどなど…）
※火の通りにくい具材（じゃがいも、さつまいもなど）は、あらかじめゆでるか、レンジで加熱しておく



【道具】

- ・ ホットプレートまたはフライパン
- ・ クッキングシートまたはアルミホイル（できればくっつきにくいシリコン樹脂加工のもの）
- ・ スプーン

【作り方】

- ①クッキングシートの上に、餃子の皮を広げる
- ②餃子の皮にピザソースを適量乗せ、スプーンで塗り広げる
- ③お好みの具材を②の上にパラパラちらしたあと、溶けるチーズもちらす
- ④ホットプレートなら高温設定、フライパンなら中～弱火にして温めておく
- ⑤④が温まったらクッキングシートごとホットプレートに乗せ、

ふたをして焼く

チーズが溶けたら食べ頃です
(3～5分くらい)

