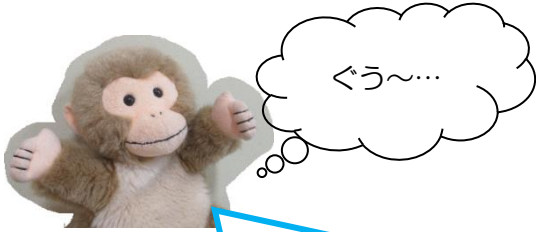


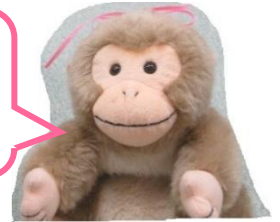


うきうき☆つきいち☆ひろば

～かんたん☆ ぎょうざのかわピザ をつくろう!～



あれ?もんきちくん、
おなかすいたの?



まほうのねんどで
たべものをつくっていたら、
ほんとうに たべたくなっちゃった!

じゃあ きょうは
みんなで ピザをつくらない?



つくりたい!!

きょうのピザは とくべつ!
ぎょうざのかわ をつかって
つくって みましょう!



ぎょうざのかわがほんとうに
ピザになるのかな?
たのしみだね♪

ぎょうざのかわ ピザをつくろう！

<よういするもの>

- ☆ホットプレート
- ☆ぎょうざのかわ
- ☆ピザにのせたいもの
 - ・ウインナー
 - ・ツナ
 - ・コーン
 - ・ピーマン
 - ・ケチャップ
 - ・とけるチーズ など
- ☆あぶら

※ピーマンやウインナーなどは、火が通りやすいように、薄く切って、30秒程度温めておくとよいです。



①電源を入れていないホットプレートの上にうすく油を引き、餃子の皮を並べて、具材をのせます。

ピーマンが おはな
みたいにみえる！
おはなの ピザにしよう♪



ぼくは おかおの
ピザに しよう！

②具材をのせ終わったら、ホットプレートの電源を入れます。(中温)

※餃子の皮が焦げやすいので、様子を見ながら火加減を調節してください。



③少し焦げ目が付いて、皮がパリパリになったら完成です！

おいしそう〜！！



いただきます！



もんきちくん るるこちゃん
おりょうり だいせいこうね！

みんなも おいしいものを
たくさんたべて、
げんきにすごそうね！

ぜひ、お子さんと一緒に作ってみてください♪

他にもおいしい組み合わせやトッピングがあれば、ぜひ教えてくださいね！