

# 家族でつくろう料理コンテスト 受賞レシピ



優秀賞

田彦小学校 4年

いさわ こうき  
伊澤 向希さんの作品



## 幸運のピザトースト



### 材料 (4人分)

- |                  |       |            |         |
|------------------|-------|------------|---------|
| ・食パン (耳がやわらかいもの) | 4 枚   | ・ かぶ       | 1 / 4 個 |
| ・ ウインナー          | 4 本   | ・ かぶの葉     | 5 cm 程度 |
| ・ ピザ用チーズ         | 適量    | ・ スナップエンドウ | 2 個     |
| ・ ケチャップ          | 大さじ 4 | ・ 玉ねぎ      | 1 / 4 個 |

### 作り方

- ① 玉ねぎ、かぶを粗めのみじん切りにする。  
かぶの葉、スナップエンドウは、玉ねぎと同じぐらいの大きさに切る。  
ウインナーは幅 5 mm ぐらいの輪切りにする。
- ② 食パンを斜めに半分に切り、両端を中央にもってきて爪楊枝でとめる。
- ③ ②の食パンにケチャップをぬり、チーズと①で切った具材を順にのせる。
- ④ トースター 1000W で 6 分焼く。焼き上がったら爪楊枝を外し、お皿の上に四つ葉のクローバーの形に盛り付ける。

