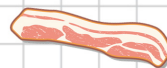
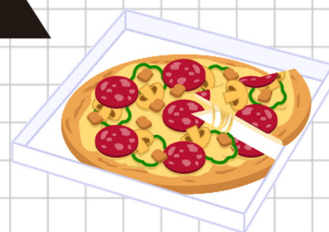


餃子の皮でミニ餅ピザ

かんたん！たのしい！おいしい！！



ざいりょう
● 材料(1人分)

ぎょうざ かわ まい
餃子の皮 4枚

ピザソース または ケチャップ 少々

やさい
野菜(ピーマン・玉ねぎ・アスパラ・ブロッコリー・きのこなど) 少々

シーチキン または ベーコン 少々

もち なべようすぎ もち
餅 少々(鍋用薄切り餅を使うとかんたん！)

シュレッドチーズ 少々

あぶら こ ひ
油 小さじ1(油を引かずにくっつかないホイルをしくともっと簡単！)

● 作り方

1 野菜、ベーコンを長さ2cmくらいに切る。餅も小さく切る。

2 さら ぎょうざ かわ まい
お皿に餃子の皮を4枚ならべて、ピザソースをぬる。

ポイント ピザソースを皮の中心に少しのせて、スプーンの背でうすくぬってね！
スプーンの背は、丸くもりあがっている側だよ！

3 2の餃子の皮の上に1で用意した野菜や餅、ベーコンまたはシーチキンをのせて、シュレッドチーズものをせる。

4 あぶら ひ よわび ちゅうび ふん
フライパンに油を引き、3の餃子の皮をならべ、フタをして弱火から中火で10分。
野菜がしんなりしてチーズがとけてきたらフタを取って、皮がカリッとするまで焼いたらできあがり！！

ポイント フライパンのフタが無ければ、アルミホイルでフタを作ろう！
オーブントースターでも焼けるよ！

パリパリデザート♪

食後のデザート♪

● 材料(1人分)

餃子の皮 3枚

あんこ 少々 または 板チョコ 3かけら

餅 少々 または バナナ 少し



LET'S EAT

● 作り方

1 さら ぎょうざ かわ まい
お皿に餃子の皮を3枚ならべて、あんこまたはチョコレートをのせる。

2 小さく切った餅またはバナナを1の餃子の皮にのせる。

ポイント かわ ふた お つつ すく
皮を二つ折りにして包むので、少なめにのせてね！

3 2の餃子の皮のハシに水をつけて、二つ折りにして、ハシの方をフォークでギュッギュッと押さえて閉じる。

4 あぶら ひ よわび ふん
フライパンに油を引き、3をならべ、フタをして弱火で10分。
フタを取って、ひっくり返し焼き色がつくまで焼いたらできあがり！！
(時間は目安です。火力により変わるので、焼き色の様子で仕上げてね！)