

クッキングをしました

7月3日（木）にらいおん組(年長)は収穫した野菜を使って「枝豆とミニトマトのピザ」のクッキングをしました。午後おやつにみんなで食べました😊

材料

- ・枝豆 2房
- ・塩（茹で用） 少々
- ・ミニトマト 1個
- ・食パン 8枚切り 1/2枚
- ・ピザ用チーズ 20g
- ・ケチャップ 15g



作り方

- ①枝豆は洗い、さやの両端部分をキッチンばさみで切り落とします。
- ②鍋に水を入れて火にかけ、沸騰したら塩を入れます。
- ③②の鍋に枝豆を入れ、3～5分ほど茹で、ざるにあげ水をきります。冷めたらさやから豆を出します。
- ④ミニトマトは洗い、4等分（くし形）に切ります。
- ⑤食パンを半分に切ります。
- ⑥ケチャップをスプーンを使ってパンにぬります。
- ⑦⑥の上に、枝豆・ミニトマト・チーズをのせます。
- ⑧オーブントースターで、チーズが解けるまで（5～8分）焼きます。
- ⑨器に盛りつけ、出来上がり。



ケチャップをすき間なくぬりぬり…



枝豆を、さやからだせるかな？？



上手にのせたよ！！



調理室でやいてもらいました



いただきます♪ 自分で作ったピザはおいしいな♡