# レシピ紹介　～給食メニューから～

※レシピは家庭用に
アレンジしています。

## ぎょうざの皮ピザ

おやつ　【2人分（1人1枚ずつ）】

| | |
|---|---|
| A　ぎょうざの皮 | 2枚 |
| ピザ用チーズ | 10g程度 |
| ホットケーキ用シロップ | 10g程度 |
| | |
| B　ぎょうざの皮 | 2枚 |
| ピザ用チーズ | 10g程度 |
| 魚肉ソーセージ | 3㎝長さ |
| ピザソース | 6g程度 |

【A】
①ぎょうざの皮にピザ用チーズをかけ、オーブン（200℃　3～4分）でこんがり焦げ目がつくまで焼く。
②焼きあがったら、シロップをかける。

【B】
①ぎょうざの皮にピザソースをぬる。輪切りした魚肉ソーセージを乗せる。チーズをかける。
②オーブン（200℃　3～4分）でこんがり焦げ目がつくまで焼く。

※オーブンでなくても、フライパンに薄く油をひいて、弱火でフタをしながら焼いてもおいしくできます。ときどき、フタを開けて、焦げ目具合を見てください。

※Bは、お好みで、コーンやピーマンをのせたり、ハムやサラミにかえてもいいですね。

