

●ピザトースト



夜須小学校 6年 南野 梨花

材 料

食パン…………… 1枚
ウインナー………… 2本
バター…………… 少々
とろけるチーズ
ケチャップ・マヨネーズ

作り方

- 1 食パンにバターをぬり、食べやすい大きさに切る。
- 2 ウインナーを斜めに切り、パンにのせる。
- 3 ②にチーズをのせてオーブントースターで焼く。
好んでケチャップとマヨネーズをかける。

バターの代わりに半分に切ったにんにくをパンに
こすりつけてもおいしいです。
生ハムやサーモンをのせても味がかわっておいしいです。



●おいしいピザ



夜須小学校 6年 安岡 龍

材 料 3~4枚分

食パン…………… 3~4枚
豆腐…………… 1/4丁
卵…………… 1個
納豆…………… 1パック
オクラ…………… 2本
バター

作り方

- 1 食パンにバターをぬる。
- 2 オクラは薄切りにする。納豆はタレを入れて混ぜる。
- 3 ②と豆腐・卵をよく混ぜる。
- 4 食パンの上に③をのせて、オーブントースターで焼く。