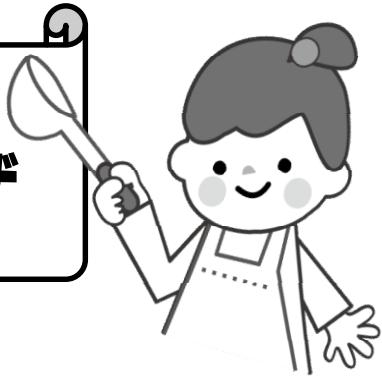


まんがんじとうがらし しおこんぶ 万願寺唐辛子の塩昆布ピザ



ざいりょう ふたりぶん
【材 料：2人分】



まんがんじとうがらし
万願寺唐辛子

ほん
6本

しおこんぶ
塩昆布

こ
小さじ1/2

コーン

おお
大さじ2

ピザ用チーズ

おお
大さじ2

① 万願寺唐辛子は洗ってヘタを取り、半分に切って種とワタを取る。

② 塩昆布、コーン、チーズの順に、万願寺唐辛子の上にのせる。

③ オーブントースターで、チーズがこんがりするまで5分ぐらい

や
焼いたらでき上がり。



健康増進計画・食育推進計画の策定にむけた市民アンケートにより、魚と野菜の摂取向上の取り組みが必要という結果に基づき、平成25年度から、小中学生を対象にアイデアレシピを募集し、食育レシピコンテストを開催しています。

食育レシピコンテスト 応募610通の中から選ばれました。