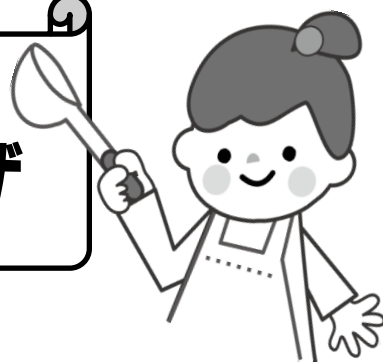


まんがんじとうがらし しおこんぶ 万願寺唐辛子の塩昆布ピザ



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 まんがんじとうがらし あら と はんぶん き たね と
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 しおこんぶ じゅん まんがんじとうがらし うえ
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。