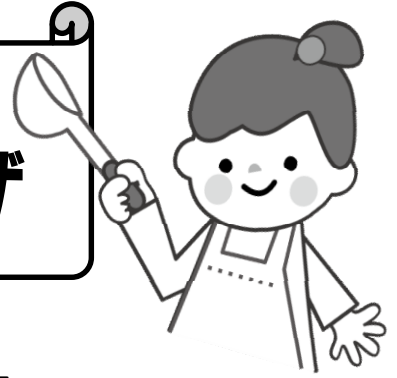


まんがんじとうがらし しおこんぶ
万願寺唐辛子の塩昆布ピザ



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 万願寺唐辛子は洗ってヘタを取り、はんぶん き たね 半分^とに切って種とワタを取る。
- ② しおこんぶ 塩昆布、コーン、チーズの じゅん 順に、まんがんじとうがらし うえ 万願寺唐辛子の上^とにのせる。
- 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^{ぶん}ぐらい
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。