



おやこで あそぼう



幼児～小学生向け



おうちで児童館

vol.95

作成:杉並区子ども家庭部児童青少年課

～今回のテーマ～

かんたん!おいしい!



ぎょうざの皮ピザ

☆用意するもの・・・フライパン（またはオーブン）

ぎょうざの皮、(フライパンを使う場合は)油 or オリーブオイル

ケチャップ味 具材

・・・たまねぎ（薄切り）、ピーマン（輪切り）、ベーコン（薄切り）、コーン、とろけるチーズ、ケチャップ

ツナマヨ味 具材

・・・ツナ缶、コーン、マヨネーズ、とろけるチーズ（お好みで）
（ツナ・コーンはマヨネーズと和える）

チョコバナナ味 具材

・・・バナナ（薄切り）、板チョコ（お好みの大きさに砕く）

☆注意すること・・・フライパンを使う際はやけどに注意してください。

オーブンを使う場合、鉄板が熱くなるので気を付けてください。

お子様が包丁を使う場合は、大人と一緒に使ってください。

作り方

①ぎょうざの皮に具材をのせる

【ケチャップ味】

ぎょうざの皮にケチャップを塗り、具材をのせる
最後にとろけるチーズをかける

【ツナマヨ味】

具材をのせる
お好みで具材の上にとろけるチーズをかける

【チョコバナナ味】

バナナを並べ、その上にチョコをのせる

②焼く

【フライパンの場合】

油をしき、ピザを並べる
蓋をして中火で4分～6分
（皮の外側に焼き目がつくぐらいがベストです!）

【オーブンの場合】

220° に予熱したオーブンで4～5分

できあがり

ツナマヨ味



ケチャップ味



チョコバナナ味

ゆうライン

杉並子ども家庭支援センターの「子どもと家庭に関する総合相談窓口」です。18歳未満のお子さんのごこと、子育てのごこと、ご家庭のごことなど、一人で悩まず、お気軽にご相談ください。

<https://www.city.suginami.tokyo.jp/s056/1817.html>



ご紹介します♡



今回のおうちで児童館は
高井戸児童館
の職員が作りました。

