

11月

# とじ肉のピザ焼き



## この日の給食の 組み合わせ

牛乳  
米粉パン  
コーンスープ  
**とじ肉のピザ焼き**

## 材料（4人分）

—食材—	—分量—
とじ肉	2枚
酒	小さじ2
塩こしょう	少々
サラダ油	適量
たまねぎ	小1/2個
赤パプリカ	大1/4個
ケチャップ	大さじ4
チーズ	大さじ4

## 作り方

- ①とりもも肉は4等分にする。
- ②たまねぎと赤パプリカはせん切りにし、ケチャップと混ぜ合わせる。
- ③酒と塩こしょうをまぶし、下味をつける。
- ④フライパンにサラダ油をひき、肉を焼く。
- ⑤肉に火が通ったら、②、チーズをのせてチーズが溶けるまで焼く。

## コメント

子どもたちの大好きなピザをイメージしたメニューです。オーブンを使う場合は、肉にケチャップソースとチーズをのせて焼いてください。（温度や焼き時間はお使いの機械に合わせてください。）お好みで、チーズを増やしたり、コーンを加えたり、アレンジしてみてください(^)/