

# おばあちゃん野菜たっぷりピザ

野菜たっぷり部門  
奨励賞

## 材料（2人分）

ナス	100g
トマト	100g
カボチャ	50g
ジャガイモ	50g
ピーマン	20g
チーズ	20g
ピザソース	30g
ピザ生地	200g
・オリーブオイル	
大1	12g
・水	100cc
からあげ粉	適量

## 料理写真貼付欄



## 作り方（調理時間 30 分）

- 生地
- ①粉と水、オリーブオイルを混ぜる。
  - ②まとまったら丸くして、しばらく発酵させる。
  - ③平たく伸ばす。
  - ④フライパンで片面を焼く。
- 具材
- ①ナス、ジャガイモを細かく切り、からあげ粉をつける。
  - ②ナス、ジャガイモ、カボチャを揚げる。
  - ③トマトを湯むきし、ピーマンも細かく切る。
- ⑤ 生地をうらがえして、具材をすべてのせる。 ⑥ すべて焼けたら完成

## お料理 PR、工夫した点

野菜にからあげ粉をつけ、味をつけたこと。  
野菜は、すべておばあちゃんが作ったものを使用した。

## 食べてもらった家族、友だちの感想

家で採れた野菜で、生地もうすく、売っているピザよりおいしかった。（家族一同）