

優秀賞

日本に近づく台風 1228 号

ネーミング部門
奨励賞

材料（1人分）

にんじん 少々（10g）
ピーマン 1個（30g）
たまねぎ 1/2個（100g）
トマト 1個（100g）
ナス 少々（30g）
サニーレタス
～1枚を3等分
ピザソース 大3
とろけるチーズ 1枚
食パン 1枚（60g）

料理写真貼付欄



作り方（調理時間 15 分）

<サラダ>

- ① にんじん少々を皮をむいて、星形に切る。
- ② 玉ねぎ、ピーマン、ナスを細切りにし、それを半分に切る。トマト1個を4等分にくし形切りし、花切りする。
- ③ 皿の上にサニーレタスをひき、その上に玉ねぎ・ピーマン・ナスをバラバラにのせる。その上にトマトをせん風機の羽のように置き、その間ににんじんをおく。
※ナスとにんじんは、少々加熱する。

<ピザパン>

- ① 食パンの中心に、日本列島の形をピザソースで描く。その絵をはぶきながら、パン全体にピザソースをぬる。
- ② 絵にかぶらないように野菜をのせてチーズをのせる。そしてオーブンレンジで焼く。

お料理 PR、工夫した点

手軽に作れます。ピザソースで日本列島を作るのが大変です。とくに、佐渡は難しかったです。

食べてもらった家族、友だちの感想

ばーちゃんがおいしい、おいしいと言いながら食べてくれた。