

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 申込用紙

第8回 食糧学院 東日本高校生レシピコンテスト 応募用紙

管理番号 1112

メニュー名

会津の魅力たっぷり！ ダブルピザ

学校名: 福島県立 葵 高等学校

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

毎日お弁当を作ってくれるお母さんと、おいしく新鮮な野菜を作ってくれる祖母に作りました。会津はアスパラガスや会津地鶏が有名です。そのような、おいしい自慢の会津の食材を生かし、具沢山なピザにしました。この料理を通して家族に感謝を伝えることができれば嬉しいです。



材料		分量(2名分)		作り方と調理時のポイント	
トルティーヤ生地	2枚	①	オーブンを180度に予熱しておく。	調理時間 【 60 分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間	
ピーマン	1個	②	玉ねぎを薄切りにする。		
鶏肉	50g	③	アスパラガスは根に近い方の外側の皮をむき、下ゆでしておく。		
アスパラガス	2本	④	鶏肉は食べやすい大きさに切り、フライパンで焼いておく。		
玉ねぎ	玉ねぎ	⑤	トルティーヤの生地の半分にピザ用ソースを塗る。		
ピザソース(市販)	ピザソース	⑥	全体に均等になるように玉ねぎを散らす。		
ツナ(缶詰)	80g	⑦	ピザ用ソースを塗ったほうにはピーマン、鶏肉、チーズ、アスパラガスの順に具をのせる。		
コーン(冷凍)	適量	⑧	ツナにマヨネーズ、塩、こしょうを入れ、混ぜておく。		
ピザ用チーズ	適量	⑨	反対側には玉ねぎ、ツナ、チーズ、コーンの順に具をのせる。		
マヨネーズ	小さじ2	⑩	天板にのせ、オーブンの温度を210度に上げて、7～8分焼く。		
塩	少々				
こしょう	少々				