

メニュー名

餃子の皮で簡単ラザニア

学校名: 秋田県立由利高等学校

氏名: Aさん

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

部活動や受験の時に一番応援してくれた母のためにつくりました。
ラザニア麵を使うのではなく、
家に余っていた餃子の皮を使いました。

これを食べてこれからも元気に頑張ってほしいです。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
玉ねぎ	1/4個	①玉ねぎを横にスライスしておきます。 ②耐熱皿に、トマトソース大さじ2を敷き、餃子の皮4枚を敷きつめます。 ③②の上に、トマトソース大さじ2→玉ねぎ1/2量→豚ひき肉1/2量→軽く塩こしょう→餃子の皮4枚→トマトソースの順に乗せていきます(2回繰り返す) ④最後にピザ用チーズを乗せて230度のオーブンで15分、チーズにうっすら焦げ目がつくまで焼きます。 ⑤パセリをふりかけて完成です。	60分 ※調理時間は2名分を作る合計の調理時間
トマトソース	250g		
餃子の皮	12枚		
豚ひき肉	100g		
塩こしょう	少々		
ピザ用チーズ	60g		
パセリ	少々		