

メニュー名

## フルーツもりもりアップルフィリングピザ



学校名: 神奈川県立相模原中等教育学校

氏名: Tさん

PR文(200字以内)

~感謝の気持ちを届けよう~  
私のメッセージ

私は料理部に所属しています。私の学校は中学生と高校生が一緒に部活動をします。部長だった先輩が、たくさんいる料理部員をたった一人でまとめて下さいました。先輩のおかげで普段の部活も一代イベントの文化祭も成功することができました。ピザが好きだった先輩に今までの感謝の気持ちを込めて、このピザを作りたいと思います。ピザの丸い形で部員が一丸となる様子を、色とりどりのフルーツで部員の個性を表しました。

材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント	調理時間
生地 薄力粉 砂糖 塩 ベーキングパウダー サラダ油 ぬるま湯	90g 小さじ1 少々 小さじ1 大さじ1 50cc	①ボウルに薄力粉、砂糖、塩、ベーキングパウダーを入れ、手でよくかき混ぜる。 ②サラダ油とぬるま湯を加えて混ぜ、まとまってきたら手のひらの付け根で押しながらしっかりこねる。 ③ひとまとめになつたらラップに包み、10分ほど室温で休ませる。 ④板に薄力粉を敷いて生地をのせ、上にも少しあけ、麺棒で直径20cmほどの円に伸ばす。 ⑤耳は好みでつける。円を1cmほど内側に丸め込む。	85
アップルフィリング リンゴ 砂糖 バター レモン汁 ラム酒 シナモン	1個 25g 2. 5g 大さじ1/2 大さじ1/4 少々	①リンゴを八つ切りにして皮と芯をとる。 ②鍋にバターを溶かし、リンゴと砂糖を入れ強火にかけ、鍋をゆすってよくなじませる。 ③木べらで混ぜ、水分が出てきたら中火にしてレモン汁も加え、ときどき大きく混ぜながらしんなりするまで煮る。 ④火を止め冷ましたら、ラム酒、シナモンを加える。	1分
ピザ本体 パイナップルの缶詰 マンゴーの缶詰 キウイフルーツ オレンジ カスタードクリーム	1/2個 1/2個 1個 1/2個 大さじ1	①出来上がった生地にカスタードクリームを塗る。 ②アップルフィリングをのせる。 ③250度に予熱したオーブンで8分焼く。 ④焼いたらカスタードクリームの上にパイナップル、マンゴー、キウイ、オレンジを好みでのせる。	※調理時間は2名分を作る合計の調理時間