

# 色とりどりの花畑ピザ

調理時間 20分



上千葉小学校6年 香野 裕希

花の形にしたのがポイントです。色とりも豊かで食べてておいしいパンです。

このレシピで使った葛飾区でとれる主な野菜  
**小松菜、ブロッコリー**

## 材料（4人分）

- 小松菜・・・1／3束
- ブロッコリー・・・44g
- ウインナー・・・4本
- チーズ（ピザ用）・120g
- ケチャップ・・・大さじ4
- 食パン（6枚切り）・4枚

## 作り方

- ①小松菜、ブロッコリーを水で洗い、耐熱容器に入れてラップをかけ、電子レンジ600Wで1分加熱する。
- ②①をそれぞれ4cmの長さに切る。
- ③ウインナーを4～5mmの厚さに切り、フライパンで炒める。
- ④食パンにケチャップをぬり、チーズをのせる。
- ⑤④に③を花の形にのせる。
- ⑥⑤に②をウインナーと重ならないようにのせる。
- ⑦⑥をトースター1000Wで2枚ずつ3分焼く。