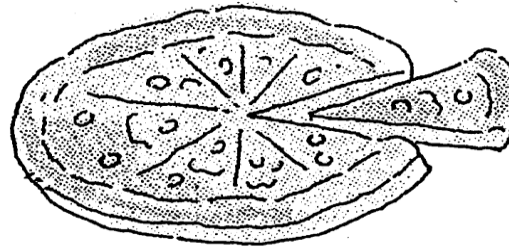


日付	献立名	指導のねらい	変わりピザの作り方
11/20	パン、牛乳 豚肉と野菜のスープ煮、変わりピザ、白桃（缶）		

※ピザ（ピッツァ）はイタリア南部ナポリ地方の料理で、和製語でピザパイともいう。小麦粉とイーストで作った生地を丸く平らにのばし、トマトを主体とするピッツァソース、モッツァレラ、パルメザンなどのチーズ、その他好みの具を散らしてオイルを振りかけ、オーブンで焼く。具は何を用いてもよいが、ベーコン、サラミソーセージ、アンチョビー、アサリ、ムール貝、マッシュルーム、オリーブ、ピーマンなどがよく用いられる。

給食ではギョーザの皮をピザの生地として使用し、混ぜ合わせた具をのせ、焼き物機で焼いている。具材は、ツナ、コーン、ピーマンなどがよく用いられる。

変わりピザの作り方



①ツナ、コーン、ピーマン、ピザソース、チーズを混ぜ合わせます。

②ギョーザの皮に合わせた①の具をのせます。

③焼き物機で焼きます。

ピザ（ピッツァ）は、イタリア南部ナポリ地方の料理です。

