

ちょうりじっしゅう  
調理実習「ピザトースト」



<p>ざいりょう 材料 にんぶん (1人分)</p>	<p>しよく 食パン 1まい ピーマン <small>ほんぶん</small> 半分(1/2個) ハム 1まい とろけるチーズ 1まい ピザソース(またはケチャップ) すこし</p>
<p>ようぐ 用具</p>	<p>ほうちよう 包丁(またはスケッパー) まないた ざる <small>さら</small> 皿 バターナイフ</p>

つく かた つぎ  
※作り方は次のページへ

ちょうりじっしゅう  
調理実習「ピザトースト」



つく かた  
○作り方

①



ピーマンは、へたと種たねをとる → 細ほそく切きる

②



ハムは、半分はんぶんに切きる → 細ほそく切きる

③



パンに マーガリンをぬる      パンに ピザソースをぬる

④



切きったピーマン、ハムをのせる → とろけるチーズをのせる

⑤



オーブンやトースターで 4、5分ふんや焼く(アルミはくうえの上にお置いてや焼くとよい)