

おうちde  
「フライパン」  
「おもちピザ」

荒川区 ひろば館



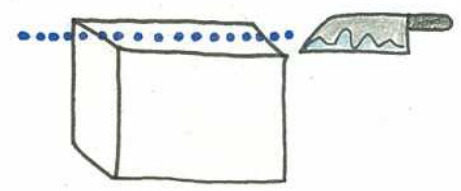
材料 (1枚分)

- 切りもち 4枚
- ピザソース or ケチャップ 適量
- オリーブオイル or サラダ油 大さじ1
- とろけるチーズ おこのみの量

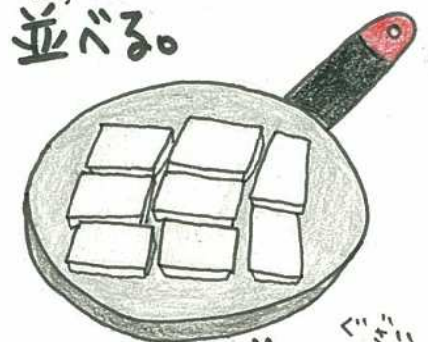
〈好きな具材〉

- オニオンスライス、ピーマン
- ウインター、トマト
- しらす、大葉、のり
- コーン、ヤングコーン、ツナ
- めんたいこ & マヨネーズ などなど

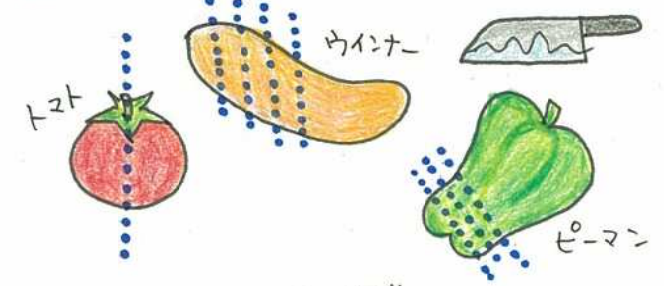
① 切りもちの厚みを  
半分にかつする。



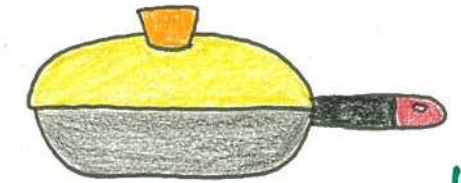
③ フライパンにうっすら  
油をひいて、もちを  
並べる。



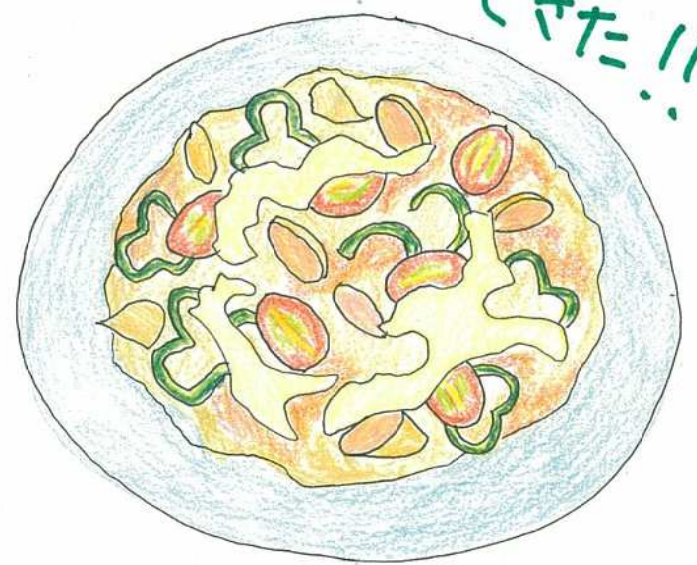
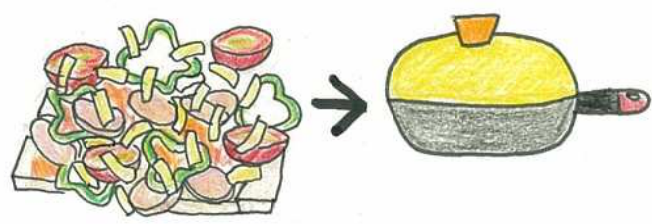
② 好きな具材をカットする。



④ 大さじ1の水を入れて  
フライパンにフタをする。  
弱火でじっくり、おもちが  
フックリふくらむまで待つ。



⑤ ④にチーズ→具材→ソース  
→チーズの順にのせて  
フタをして、3~5分やく



できた!!