

【1】タイトル

江別産野菜たっぷりピザ!

【2】完成写真(盛り付け図)



【3】イチオシの江別産食材

イチオシの江別産食材は、江別豚(くべた)です! 江別豚は直下炭火製法で焼いていて炭火焼きの香りがしてとてもおいしいです! お肉と脂のバランスもめちゃくちゃいいです! ピザにのけてもおいしいけどそのまま食べてもおいしいです。

【4】PRポイント・おすすめの一品

江別産の野菜、加工品を使ってピザを作りました。見ためどりのボリュームで全ての野菜がみずみずしくて、チーズも沢山のていてとてもおいしいです! 生地もふかふかでとても満足のできる一品です! ピザ一枚で江別の野菜、お肉を楽しむことができます!

【5】家庭からのコメント

自分でメニューを考え食材の調達や工程の手順など手際よくこなしていました。母や祖母のアドバイスを聞きながら見た目もステキで味もとてもおいしかったです。こんなに上手にできるならこれからどんどんお手伝いをしようかと思っています。

【6】反省・感想など

今まで何回かピザを作ったことはあったけど今日作ったピザは今まで一番おいしかったです。生地もふかふかでやわらかくておいしかったです! 食材もおいしいものはかたたくけど、少しバジルがこけてしまったから次回はバジルを入れる順番を考えてつくります!

中央 中学校 1年 4組 27番

フリガナ	ヤナイ	イヨナ
氏名	柳井	いよな

# 夏休みの課題 調理に挑戦～家族のために作ってあげよう～

①メニュー(お弁当の中身または料理名)

江別産野菜たっぷりピザ!

②材料(4)人分

江別産の食材・加工品には○をつけ、食材の特徴や、江別とのかかわりについても調べて書き出しましょう。

材料	江別産	入手場所	食材の特徴、江別とのかかわりなど
強力粉		野菜直売所	道内産の小麦から江別の製粉している「ゆめちからブレンド」です。
小麦粉		ホクレン	日清製粉の薄力粉です。
トマト	○	祖父母の畑	品種「桃太郎」苗から祖父が大事に育てたとても甘いトマトです!
アスパラ	○	野菜直売所	栄養たっぷり! 緑黄色野菜! シャキシャキ食感がいい感じ!
ヤングコーン	○	エブリ	とうもろこしの小さなバージョンで、とうもろこしよりもシャキシャキしておいしいです!
パプリカ	○	野菜直売所	みずみずしく、甘くてシャキシャキしていろいろにも鮮やかです!
ピーマン	○	祖父母の畑	ピーマン特有な苦味が少なく食べやすいです!
バジル	○	祖父母の畑	バジルの香りがしてとてもおいしい!
チーズ	○	直売所	「町村農場モツレチーズ」ミルクの香りが豊かでさらばりとした味わいです。
ベーコン	○	トンデンファーム	「江別豚」直下式炭火製法で焼いた炭火のいい香りがしてとてもおいしい!

③テーマ

誰に作りますか?どんな思いで作りましたか?

じいちゃん、ばあちゃんのために作りました。  
歯にやさしくふくらパンピザ風に仕上げました! 野菜もみずみずしくておいしいと評判もよかったです!

フリガナ	ヤナ イヨナ
氏名	柳井 いよな



#### ④作り方

わかりやすく絵や写真などを加えながら説明してください。(複数枚でもOK)

#### ☆ピザ生地を作る

- ① 材料を計量する。
- ② 強力粉、小麦粉、砂糖、イースト菌を混ぜお湯を入れこねる。
- ③ さっとまとまる程度まで混ぜたら塩を入れて手で20分くらいこねる!  
(生地がなめらかになればOK)
- ④ 生地をまとめてボウルに入れる! 生地が乾燥しないようにボウルにラップする!  
1.5~2倍になるまで発酵させる。(約1時間くらい)
- ⑤ 発酵したら生地をたたいてガス抜きをする! 軽くこねて10~20分休ませる。

#### ☆ピザソースを作る

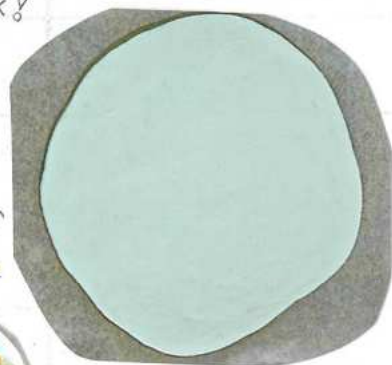
- ① 耐熱容器に玉ねぎ、にんにく、トマトのみじん切りを入れて軽く混ぜる。  
ラップをしてレンジで加熱する。
- ② 取り出してトマトをほぐしながら混ぜる。この時にコンソメ、ドライバジルを入れる。
- ③ ラップをしないでレンジで加熱する。味見をして完成!

#### ☆生地をのばす

- ① お皿に合うように手で生地をのばす。
- ② 生地のふちが高くなるようにふちの少し内側を指でおす!

#### ☆具をのせる!

- ① 生地にピザソースをのせる。
- ② 好きなように具をのせる。
- ③ 焼いたら完成



最後の用紙にタイトル・完成写真

やすいようにまとめよう!!

フリガナ	ヤナイ	イヨナ
氏名	柳井	いよな