



て づく  
手作りピザとスープをつくろう！

きょう つく え  
今日作ったピザとスープの絵をかいてみよう！  
写真ははってもいいよ。

2023年 8月 3日

きょう かんそう  
☆今日のクッキングの感想をかいてみよう！



ざいりょう ちょうりきぐ かくにん  
**☆材料と調理器具を確認しよう！**

ちょうりきぐ  
**調理器具**

ふくろ あつで  
 ※ビニール袋は厚手の  
 ほう やぶ  
 方が破れにくいです

や  
 オブンで焼きます。  
 (オブン機能のある  
 でんし  
 電子レンジでOK)



ざいりょう まいぶん にんぶん  
**材料(ピザ6枚分とスープ4人分)**

<p>きょうりき こ  <b>強力粉 225g</b></p>	<p>よ  <b>ピザ用チーズ 120g</b></p>	<p>こまつな  <b>小松菜 80g</b></p>
<p>ゆ  <b>めるま湯 120ml</b></p>	<p>にんじん  <b>60g</b></p>	<p>えのきたけ  <b>20g</b></p>
<p>さとう  <b>砂糖 3g(小さじ1)</b></p>	<p>ケチャップ  <b>90g</b></p>	
<p>しお  <b>塩 3g(小さじ1/2)</b></p>	<p>オリーブオイル12g  <b>(大さじ1)</b></p>	<p>かりゆう  <b>顆粒コンソメ 6g(小さじ2)</b></p>
<p>ほん  <b>ウィンナーソーセージ 6本</b></p>	<p>みず  <b>水 720ml</b></p>	<p>しお  <b>塩・こしょう 少量</b></p>
<p>たま  <b>玉ねぎ 90g(1/3個)</b>  <b>ピーマン 30g(1個)</b>  <b>とうもろこし 75g (1/2本)</b></p>	<p>※とうもろこしは、粒をはずします</p>	

# ☆おうちでも作ってみよう！

ざいりょう きぐ 材料や器具はそろっているかな？  
いえ 家にないものを調べて、何をどれだけ  
しら なに  
かうかきめよう。かうものを「お買い物リスト」にかきだして、  
かう  
お買い物ものにチャレンジしてみよう！



## お買い物リスト

かうもの

かうりよう

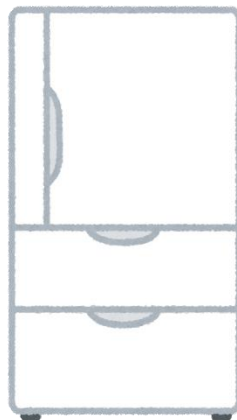
	( )
	( )
	( )
	( )
	( )
	( )
	( )
	( )
	( )
	( )



きょうりきこ  
強力粉・チーズ・ケチャップ

たま やさい みせ  
玉ねぎなどの野菜は、お店の

のどのコーナーにあるかな??



# ☆おうちでクッキングをしたら。。。

できあがりの<sup>しゃしん</sup>写真をとってみよう



いっしょに<sup>たの</sup>楽しく<sup>た</sup>食べよう



あら <sup>もの</sup> <sup>あとかたづ</sup>  
洗い物や後片付けもわすれずに



もういちど<sup>つく</sup>作ってみよう



かぞく <sup>とも</sup>  
家族や友だちに  
メッセージをおくろう



ピザやスープに入れる<sup>い</sup> <sup>やさい</sup>野菜をかえてみたり、  
アレンジしても<sup>たの</sup>楽しいよ

おうちで<sup>つく</sup> <sup>かんそう</sup> <sup>か</sup>  
作った感想を書いてみよう