令和８年
あけぼの学園給食室

あけぼの学園　１１月の献立



11月19日 メニュー

。



新メニュー
おやつ

ピザの具はお好みで
トッピングすると
色んな味が楽しめ
ます（＾＾）



献立紹介やメッセージなど

～ピザ～

（材料）

①
- 強力粉　100g
- 水（ぬるま湯）　60cc
- ドライイースト　小さじ1／2
- 砂糖　小さじ1
- 塩　少々
- 油　大さじ1

- ピーマン　1個
- しめじ　20g
- たまねぎ　1／2個
- ベーコン　30g
- チーズ　80g
- コーン　30g
- ケチャップ　大さじ4

作り方

１、①をよくまぜる、混ざったら塩をいれ最後に油を入れて丸め、濡れた布巾をかぶせて３０分ほどおいておく。

２、生地を丸く伸ばしてしばらくねかせ、膨らんだら手で生地を抑えて空気を抜きます。

３、生地にケチャップを塗って、野菜をおいて最後にチーズをかけて２００℃のオーブンで約１５分焼く。

あけぼの学園　給食室より（＾＾）