

「優秀賞」

野菜たっぷりコンソメスープ、ギョウザピザ

幡山東小学校6年生の
子が考えたメニュー



野菜たっぷりコンソメスープ

〔材料〕4人分

チーズ適量、玉ねぎ1個、人参1本、
もやし1袋、コンソメスープの素大さじ1

〔作り方〕

- 1 お湯を2リットル沸かす。
- 2 野菜を一口サイズに切り、湯の中に入れ、煮込む。
- 3 器に盛り付け、チーズを適量のせ、
1分電子レンジで温める。
- 4 出来上がり。

高野豆腐入りコンソメスープ

〔材料〕4人分

ギョウザの皮16枚、ピーマン1個、玉ねぎ1/2個、
ソーセージ4個、シーチキン缶詰1個、
ケチャップ適量、チーズ適量

〔作り方〕

- 1 野菜、ソーセージを一口大に切り、シーチキン
と炒める。
- 2 ギョウザの皮に材料をのせ、ケチャップをつけ、
チーズを適量のせグリルで5分焼く
- 3 お皿にのせ出来上がり

審査員からのコメント

「ギョウザの皮」を
使ったレシピのアイデア
が素晴らしい

