

私がすすめる地産地消

取り入れた地域の食材

ナス、トマト、パセリ、枝豆

その食材を取り入れた理由

家の畑にあったから

メニュー

夏野菜を使った油揚げピザ

分量・作り方

- ・油揚げ...1枚
- ・ナス...1/2コ
- ・トマト...1コ
- ・アサリ...好みで
- ・枝豆...適量
- ・パセリ...少々
- ・チーズ...適量
- ・ピザソース...適量
- ・オリーブオイル...
少々

油揚げを開き、ピザソースをぬり、各切りに切ったトマトとオリーブオイルで焼いたナスをのせて焼いて完成！



課題をやって感じたこと・考えたこと

身の回りには意外とたくさんの地産のものがありませんでした。
毎年、家では畑の野菜が余ってしまうので、これからはもっと使っていかねばならないと思いました。
焼いた後、目の前にゆでてあった枝豆があったのでのせてみました。

おうちの人から一言

<記入者> 母

夏の野菜を使ってよくできた。生のトマトがさっぱりしておいしかった。