



学校給食 レシピ

チキンのピザソース焼き

人気の定番メニューです！豚肉や白身魚でも。



ya - 2

材料<4人分>

とりもも肉60g・・・4枚
ピザソース・・・20g
白ワイン・・・小さじ1
塩・こしょう・・・少々



【一口メモ】

とろけるチーズをのせるとボシュームもおいしさもアップします。

作り方

①とりもも肉に塩・こしょうをふっておき、ピザソース・白ワインを混ぜてソースを作っておく。

②熱したフライパンにとりもも肉を皮の面を下にして①のソースをかけて焼いたら、弱火でふたをして蒸し焼きにする。

③中心まで火が通ったらできあがりです。

【給食献立】

食パン チキンのピザソース焼き 春キャベツのサラダ
チンゲン菜のスープ みかんジャム

近江八幡市学校給食センター