

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- ピザ生地：1枚
- ピザソース：適量
- レッドチーズ（トマトやピーツで色付けしたチーズ）：適量
- オレンジチーズ（パプリカやニンジンで色付けしたチーズ）：適量
- 黄色チーズ（チェダーチーズ）：適量
- 緑色チーズ（ベーシルやスピナッチで色付けしたチーズ）：適量

## 作り方

1. ピザ生地にピザソースを塗る。
2. チーズを虹の順番に並べて乗せる。
3. 180度のオーブンで15分ほど焼き、チーズが溶けるまで加熱する。
4. 焼き色がついたら取り出し、少し冷ましてから切り分ける。

- 青色チーズ（ブルーチーズ）：適量
- 紫色チーズ（ブルーベリーや赤キャベツで色付けしたチーズ）：適量