



やいた☆クッキン GOOD

～しいたけピザ～



レシピ提供元：矢板高校栄養食物科チーム☆道の駅

材 料

- ・しいたけ ……12個
- ・ウインナー ……2本
- ・パセリ ……適量
- ・チーズ ……30g
- ・トマトケチャップ ……大4
- ・塩 ……少々
- ・市販のピザソース ……適量
- ・オリーブオイル ……適量

作り方

- ①しいたけの軸を切り取って、中を少しくり抜く。軸とくり抜いたものはみじん切りにする。
- ②ウインナーをみじん切りにする。
- ③しいたけにピザソース、みじん切りにしたしいたけ、ウインナー、チーズの順にのせて、お好みでトマトケチャップ、塩、オリーブオイルを振りかける。
- ④トースターで色よく焼く。
- ⑤仕上げに刻んだパセリをのせて完成。

《編集後記》 いいあんぽいだわ～

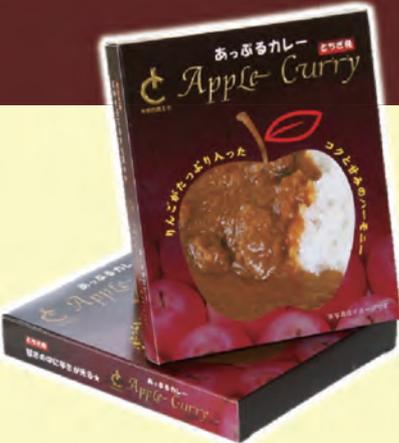
矢板中央高が優勝した全国高校サッカー選手権栃木県大会の決勝戦取材し、私も高校でバスケットに打ち込んでいたころを懐かしく思いました。優勝のような輝かしい成績は残せませんでした。チームメイトと過ごした3年間は大切な思い出です！(チャーリー)

年末に近況報告を兼ね、大学の同窓生と各々の家族を交えて忘年会を開くのが恒例になっているのですが、20年目にしてこのような形で開催の危機を迎えようとは！
特集の「こんな場面は要注意!!」をよく読んで、何とか開催できる手立てを模索したいと思います。(RYU)

皆さんのお手元に広報が届く頃には今年の新語・流行語が発表されていると思います。ノミネート語を見るとコロナ関連が多くあり、まさに「コロナイヤー」となりました。「コロナ嫌(いや)～」な日々は続いています。よいお年をお迎えください。(おじゃる)

この時季になると、娘の通う保育園ではクリスマス音楽会があり、歌や合奏、劇などが披露されます。昨年の劇では、わんぱくなわが子にピッタリなサル役を立派に務め上げた娘。何度観かえしても笑えます。さて、今年はどうな姿が観られるのでしょうか。(ペンペン草)

やいたのカレー 好評発売中!



定番の あっぷるカレー

1ヶ432円(税込)

お土産

ご贈答

常備食

用途はいろいろ。お求めは、市内取扱店で!

美味保証!
やいた黒カレー

1ヶ540円(税込)



お問い合わせ / 矢板市商工会 ☎(43)0272



矢板市商工会

新築・増築・改築・外構・ソーラー発電

安心リフォームやいた

建物の修理やリフォームはおまかせください

施工者は地元商工会員です

ご連絡先

お気軽に

矢板市扇町一丁目2番7号 矢板市商工会内

☎0287-44-1440

