



スマイルピザ

★材料 (2枚分)

ピザ生地	2枚	飾り用	ピーマン	適量
サラダ油	大1		トマト	適量
ピザソース	大6		ウインナー	適量
ピザ用チーズ	150g			

★作り方

- ①ピザ生地は室温で1~2時間解凍し、直径20cm位に薄く伸ばす。フォークなどで10カ所位刺して、生地に穴をあける。
- ②正方形に切ったアルミホイルの上に①をのせ、ピザソースをぬる。ピザ用チーズをのせて、飾り用のウインナーや野菜でトッピングする。その上にさらにピザ用チーズを適量ちらす。
- ③温めておいたオーブントースターに②を入れ、5分ほど焼く。チーズがとろりとして少し焦げ色がついたら出来上がり。

完熟トマトの
ピザソース
12月3回
160g×2
298円

冷凍
冷凍内麦
ピザ生地
12月2回
480g(4枚)
348円



パエリアを自分好みにトッピング!



フライパンDEパエリア

★作り方

- ①米は洗ってザルにあげ、水気をよく切っておく。湯にブイヨンを入れスープを作る。アサリは砂出ししておく。
- ②玉ねぎとにんにくはみじん切り、ピーマンは1cm角、えびは殻と背わたを除いておく。
- ③フライパンにオリーブ油大1を熱し、えびを炒めて、色が変わったら取り出す。アサリを入れてふたをして、殻があいたら取り出して火を止める。
- ④⑤にオリーブ油小1を足して、玉ねぎ、にんにく、種をとった唐辛子を炒める。しなりしたらカレー粉を加えてからさせるように混ぜ、米を入れてさらに炒める。米が充分に熱くなったら、①のスープ、トマトソースを加えて混ぜ、シーフードミックス、塩少々を入れ、沸騰させる。2~3分位したら弱火にし、蓋をして約15分ほど炊き、そのまま少し蒸らす。
- ⑥えび、アサリ、ハムやトマトを使ってトッピングして出来上がり。

★材料 (2人分)

米	1カップ	トマトソース	1/2缶
湯	1カップ	ピーマン	2個
ブイヨン	1個	飾り用(ハム・トマト)	少々
玉ねぎ	中1/2個	オリーブ油	大1+小1
にんにく	1/2片	赤唐辛子(なくてもよい)	1本
シーフードミックス	1袋	カレー粉	小1
あさり	100g	塩	適量
ブラックタイガー	2尾		



子どもと作ろう クリスマス

Xmasケーキ

子どもと楽しもう
デコレーション!

★材料

デコレーションスポンジ	1台	飾り用	チョコポッキー	45本
*2枚に切れないスポンジ	台なら2枚に切る。		ウエハース	15枚
フローズンホイップ	1本		チョコビスケット	2枚
イチゴ	10個位		マーブルチョコ	6個
キウイ	1/2個			
シロップ	約1/2カップ			
	*			
	熱湯1/2カップにグラニュー糖50gを溶かして冷ましたもの。			

★作り方

- ①お皿に下半分のスポンジをのせ、はけでシロップを表面にまんべんなくぬる。その上にホイップクリームを全体にぬり、広げる。縦4つにスライスしたイチゴ7個分を、外側から内側に向かって順に敷き詰める。
- ②①の上にホイップをイチゴがかかるくらいぬつて、残りのスポンジを焼き色を下にしてのせてはさむ。
- ③②の上にもシロップをぬり、ホイップクリームを平らになるように中央から順に側面の方へとぬる。
- ④全体にクリームをぬり終わったら、側面の高さに合わせたポッキーとウエハースを側面に貼り付け、上の面は飾り用のお菓子や果物で飾る。



★うちのクリスマスケーキ★

職員 藤岡 裕美さん
12月は子どもの誕生日月でもあり、
ケーキは毎年手作りしますよ。



6号
プレーン
398円
5号
チョコレート
298円
デコレーションスポンジ台
12月2回・3回 1個(2枚スライス)

CO-OP
フローズン
ホイップ
[冷凍]
12月3回
500ml 248円



超忙しくても 大丈夫。生協のクリスマスケーキはお店で予約受付中!

共同購入・個人宅配では企画がありません。ご注意ください。

- ご予約しめきり 12月13日(日)まで
- お渡し期間 12月23日(祝・水)・12月24日(木)

ご注文はお店のサービスカウンターまで。

詳しくは店においているチラシまたはホームページをご覧ください。
<http://www.palcoop.or.jp/shopping/shop/sale.html>

大山乳業
メリーカリスマス [冷凍]
直径18センチ 2,680円



ケーキの他にもクリスマス用ローストチキンや牛ロースステーキなども予約承ります。