

子どもと一緒に作ってお楽しみ！

かんたん！ かわりダネ焼ギョウザ風



中身は何からでも？！

ギョウザの皮は
市販で作らず
半分はおろこ作りの
おろこと一緒に作ると
カンタンに作れます！

材料 ギョウザの皮 お好みのお具 { ウインナー、ミニトマト、チーズ、マヨネーズ、魚肉ソーシツ、冷凍ホタテフライ、トホシ }

作り方

- ギョウザの皮にお好みの具をのせる（うす切るとしおでませると）
- ギョウザの皮 $\frac{1}{2}$ に水をかけ半分に切る（市販の皮は水でOK）
- トースターで5分程焼き焦げ目がついたらできあがり！



簡単だよ
★
チーズが
お好み！