\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

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（トマトやビ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**