



●エネルギー	225 kcal
●たんぱく質	15.6 g
●カルシウム	146 mg
●塩分	1.3 g

## 材 料 (4人分)

いわし	4尾
塩	少々
こしょう	少々
油	小さじ2
ピザソース	大さじ2
とろけるチーズ	60g
トマト	80g
玉ねぎ	40g
ピーマン	20g
しめじ	40g
大葉	2枚
レモン	1/2個

作り方

- ① いわしは頭を取り、手開きにして中骨をとって軽く塩・こしょうをする。
  - ② フライパンに薄く油をしき、いわしの両面をさっと焼く。
  - ③ 玉ねぎ、トマト、ピーマンは薄切り、しめじは小房にわけ、大葉はせん切りにする。
  - ④ オープンの天板にオープンペパーをしき、いわしを並べる。その上にピザソースをぬり、ピーマン、トマト、玉ねぎ、しめじ、大葉をのせ、最後にチーズをのせる。
  - ⑤ 200度に温めたオープンで焦げ目がつくまで10分程度焼く。器に盛り、くし型に切ったレモンをそえる。



♥募集中です♥

イラストやマンガ  
短歌・俳句・詩・隨筆  
サークル・グループ紹介  
お子さんの写真  
町への意見や要望など

**応募先**  
〒950-1196  
黒崎町大野2843-1  
黒崎町役場 広報くろさき係  
(匿名でもよいですが、  
連絡先を忘れずに)

問い合わせ  
総務課 総務係 ☎377-3101

NUMBER 2077 374

# 指導者募集

楽しいですよ。  
次により指導者講習会が行  
われますので、どうぞお  
で下さい。お待ちしてお  
ります。

## カブスカウトと

## スカウトと

ら成長を育み、他の多くの仲間と友達になりませんか。



### 第31回県カブラー