

たか森  
カフェより  
お届け!!

# 旬 曾於市の を食べる

## 第47食目 新玉ねぎのツナコーン pizza

新玉ねぎの甘みと  
ツナとコーンの旨み



### 材料 (2名分)

新玉ねぎ	1個	サラダ油	大さじ1
ツナ	50g	【トッピング】	
コーン	50g	ピーマン	適量
マヨネーズ	40g	赤ピーマン	適量
ピザ用チーズ	適量	パセリ	適量
塩・胡椒	少々		

### 作り方

- ① ツナとコーンを混ぜ合わせる。
- ② 1cm幅に輪切りした新玉ねぎを、熱してサラダ油をひいたフライパンで両面を焼く。
- ③ 焼き目がついたら塩胡椒をふり、アルミホイルに移す。
- ④ ①を焼いた玉ねぎの上にのせ、ピザ用チーズ・ピーマン・赤ピーマン・パセリをトッピングし、オーブントースターで焼く。チーズが溶けたら完成。



学校農園で育てた新鮮な野菜を使ったランチメニューや、各種ケーキ、オーガニックコーヒーも大好評! 毎週金曜日は大隅大川原駅にキッチンカーが出勤します。詳しくはホームページをご覧ください。