

たっぷりの野菜で、  
食パンがごちそうに大変身。

彩り野菜のパンキッシュ



彩り野菜のパンキッシュ

【材料】(20×15cmの容器1台分)  
 食パン(8枚切) ..... 3枚  
 ポークウインナー ..... 7本  
 ミニトマト ..... 6個  
 ブロッコリー ..... ½株  
 玉ねぎ ..... ¼個  
 しめじ ..... 60g  
 バター ..... 10g  
 塩・こしょう ..... 各少々  
 卵 ..... 3個  
 A 牛乳 ..... ¼カップ  
 ピザ用チーズ ..... 40g  
 塩・こしょう ..... 各少々  
 オリーブ油 ..... 適量

【準備】  
 オーブンを180℃に予熱する

【作り方】

1. ウインナーは1cm幅に切る。ミニトマトは半割り、ブロッコリーは小房に分け、玉ねぎはみじん切り、しめじはほぐす。
2. フライパンにバターを溶かし、ミニトマト以外の1を炒めて塩、こしょうをふる。
3. 耐熱容器の内側にオリーブ油をぬる。食パンをめん棒でしっかりと伸ばし、容器に2枚を少し重ねながら敷き、残りの1枚は半分に切って空いているところに敷き詰める。2、ミニトマトを入れ、混ぜ合わせたAを注ぎ入れる。
4. オーブンで約30分焼く。(途中、焦げそうであればアルミ箔をかぶせて焼く)

調理時間  
 約50分

今月のおすすめ商品



**Biorito** ポークウインナー  
 (無塩せき) 100g  
 国産豚肉を使用した細挽きタイプ。

店舗 information 毎日の食卓をゆたかに・楽しく!おいしく!

コープのお店でのお支払いは  
**電子マネーがお得!**

10/10(土)から  
 店舗で  
**クリスマス・  
 迎春予約  
 スタート**

10/3(土)・4(日)  
 くらし応援  
 コープの日  
 ポイント  
**5倍**

お店での新型コロナウイルス  
 対策にご協力いただきま  
 してありがとうございます!  
 感謝の気持ちを込めて  
 10月の毎週(土)日は  
 臨時  
 ポイント**5倍**

10/1(木)・2(金)・  
**3(土)・15(木)**  
**きょうまるの日**  
 電子マネー  
 チャージデー!  
 (変更する場合があります)

10/2(金)・16(金)  
 中学校卒業までの  
 お子様がおられる  
 登録組合員対象  
**子育て  
 応援5%引!**

10/9(金)・23(金)  
**割引クーポン  
 登録組合員対象**  
 クーポン画面ご提示で  
**5%引!**

10/15(木)  
**65歳以上の  
 シニア登録  
 組合員対象**  
**はシニアデー**

発行 **京都生活協同組合** 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2020年9月28日・通巻674号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター  
 ☎ 0120-11-2800 月~金 8:45~21:00 土 9:00~17:30 (日休)



**Web  
 Movie  
 公開中!**



<https://www.instagram.com/kyotocoop/>



京都生協 公式  
**Facebook**  
 フェイスブック更新中!  
<https://www.facebook.com/kyotocoop>

