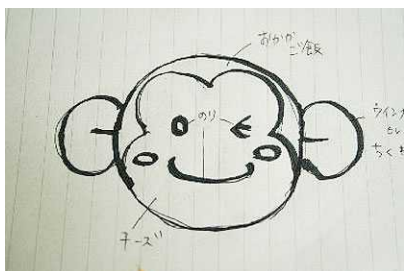


## 幼稚園ねっと「おさるさん弁当の作り方」

### 用意するもの

材料：鰹節適量、焼肉のタレか醤油を適量、スライスチーズ1枚(暑い時期は傷みやすいので、卵白の薄焼きや卵の薄焼きでも^^)、海苔適量、ウィンナー(丸いタイプのもの)1個、たくあん適量  
道具：オープンシート(下絵を写し取るため)、はさみ

下絵を描きます。



オープンシートにマジックで移して、顔の部分だけ切り取ります。



チーズの上に を置き、爪楊枝で切り抜きます(薄焼卵を使う場合、熱いままではオープンシートが丸まって作業がしにくいので粗熱をとってください)。



海苔で目、口を作って にくっつけます。



ご飯に鰹節、焼肉のタレを混ぜます。



ラップで丸く握ります。そして、 の下絵の上に置き、形や大きさを整えます。



茹でたウインナーを半分に切ります。



たくあんをストローでくり抜いたものをホッペに付けておサルさんのおにぎりのできあがり～！



たくあんをバナナの形に切って、小さいおにぎりの上に乗せれば可愛いですよ^^



ハンバーグを焼いてチーズを乗せたおサルさんです。



ちょっと裏技

アルミカップにケチャップを入れてからハンバーグを乗せればケチャップが散乱しません。