

幼稚園ねっとお弁当部 「トリプルサンタ弁当の作り方」

用意するもの

材料

【サンタクロースおにぎり】ごはん(小さなおにぎり2個分)、人参味のふりかけ少々、カニカマ(赤い部分)適量、海苔(サンタの目・鼻)、魚肉ソーセージ(ほっぺ)、ウインナー(帽子のポンポン)、スライスチーズ(ひげ、まゆ)

【サンタウインナー】赤ウインナー1本、普通のウインナー1本、海苔(目と鼻)、チーズ(ひげ)、揚げパスタ(1.5センチ程度を1本)

道具

【サンタクロースおにぎり】波形のクッキーの型、ラップ、はさみ

【サンタウインナー】形のピック、波形のクッキーの型、ハサミ

サンタクロースおにぎりの作り方

人参味のふりかけをごはんに混ぜます。2等分にして、ラップにつつんで俵型に握ります。



一度ラップを外し、カニカマの赤い部分を薄くはがし、帽子としてのせます。そしてまたラップに包みます。



カニカマをまいた部分に両側から力を入れて、とんがり帽子の三角形に形を整えます。



次はサンタのおひげを作ります。スライスチーズを波型の型を使って三角に切りましょう。おにぎりの大きさに合わせて、おひげの大きさも調整してください。



サンタの両耳をつなぐイメージで、揚げたパスタをおにぎりに刺し、のチーズを固定します。次はいよいよお顔の仕上げ。海苔で目と鼻を、チーズでまゆを作り、魚肉ソーセージを薄く切り、ストローでくり抜いたものをホッペに、ウインナーの輪切りしたものを帽子の上ののせていきましよう。あっという間に、可愛いサンタさんのできあがりです^^



入賞のお墨付き！サンタウインナーの作り方

赤ウインナー、普通のウインナーを茹で、それぞれ半分に切ります。



上からピックで突き刺して、のウインナー同士をくっつけます。海苔を小さく丸く切って(パンチで抜いても可)目と鼻にします。



スライスチーズをサンタおにぎりと同様、波形の型抜きを使って三角形に切ります。サンタのおひげになりますので、大きさはウインナーの太さに合わせて変えてくださいね。



揚げパスタで横からチーズを固定します。チーズで作った眉毛をつけてできあがりです^^

