

## 幼稚園ねっとお弁当部 「入園おめでとう弁当の作り方」

### 用意するもの

#### 材料

【女の子と桜のおにぎり】ごはん、鮭ふりかけ、薄焼き卵、海苔、ケチャップ、ロースハム、白ごま

【ウズラの飾りきり】ウズラのゆで卵

#### 道具

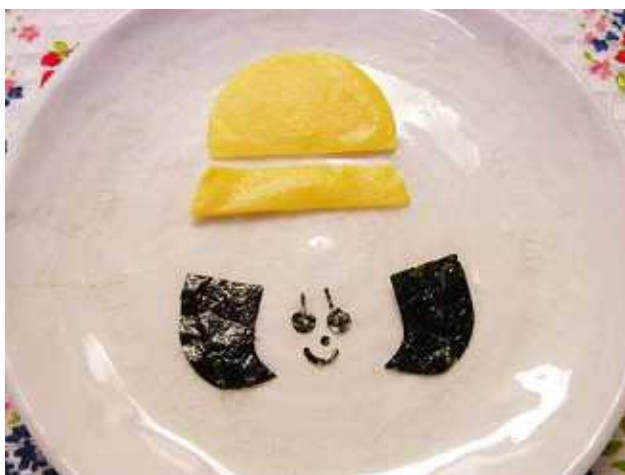
ハサミ、ペティナイフ、桜の抜き型、丸いセルクル

### 女の子と桜のおにぎりの作り方

鮭ふりかけを混ぜ込んだごはんでき丸いおにぎりを作ります。



薄焼き卵で帽子を作ります。おにぎりの大きさに合わせて、形に合う丸いセルクルがあれば半円に抜き、なければペティナイフを使ってカットしましょう。つばの部分も同様にペティナイフで見本を参照にカットします。同時に海苔で髪や顔のパーツをハサミで切ります。



おにぎりに のパーツを貼り付けます。薄焼き卵同士を貼り付けるには、マヨネーズを糊代わりにすると良いでしょう。



ケチャップでほっぺを色付けします。



ペアにしたおにぎりには、ロースハムを桜の花の抜き型で抜き、白ゴマを星形に飾りました。

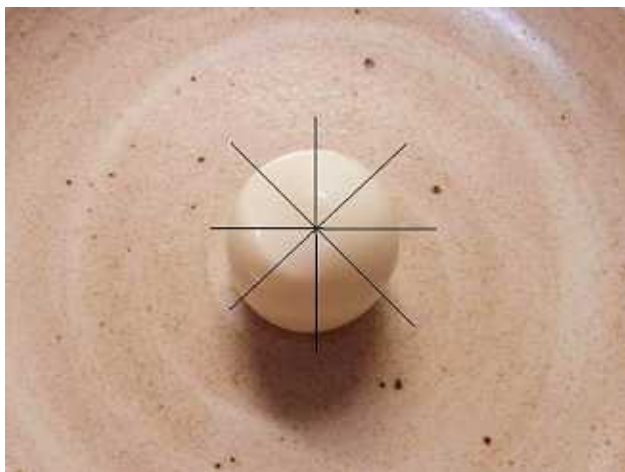


### 風車みたいなウズラの飾りきりの作り方

ウズラのゆで卵の尖った方をカットし、平らにします。



でカットしてない方（卵の平らな面）を画像のように放射線状に切れ目を入れます。このとき、黄身の丸い形を残すように、切り込みの深さは調整しましょう。



切り込みを入れた卵を横にし、画像のように白身を浅くカットします。そして、三角形にカットした部分の白身を取り除きます。



で切り取った1つ次の部分を同じようにカットし、白身を取り除きます。一つ飛ばして白身を切り取る作業を3回繰り返します。



4カ所の白身を切り取り終われば、こんな風車のような卵のできあがりです

