

## 幼稚園ねっとお弁当部 「なかよしひよこちゃんサンドイッチ弁当の作り方」

### 用意するもの

#### 材料

【ひよこサンドイッチ】食パン、黒糖パン、海苔少々、チーズ少々、ニンジン少々、ロースハムまたはかまぼこのピンクの部分を少々、マヨネーズ少々、サンドイッチにはさむ具はお好みで。

【ゆで卵のひよこ】ゆで卵1個、ニンジン少々、海苔少々

#### 道具

楕円形の型抜き、ハサミ、ハート型のピック、爪楊枝、ナイフ、ハサミ

### ひよこサンドイッチの作り方

黒糖パンを半分にスライスします。



楕円形の型抜きがあれば抜きます。なければ、ハサミで切ります。



食パンも同じように、楕円形に切り抜きます。お子さまの好きな具をはさみ、サンドイッチを作りましょう。



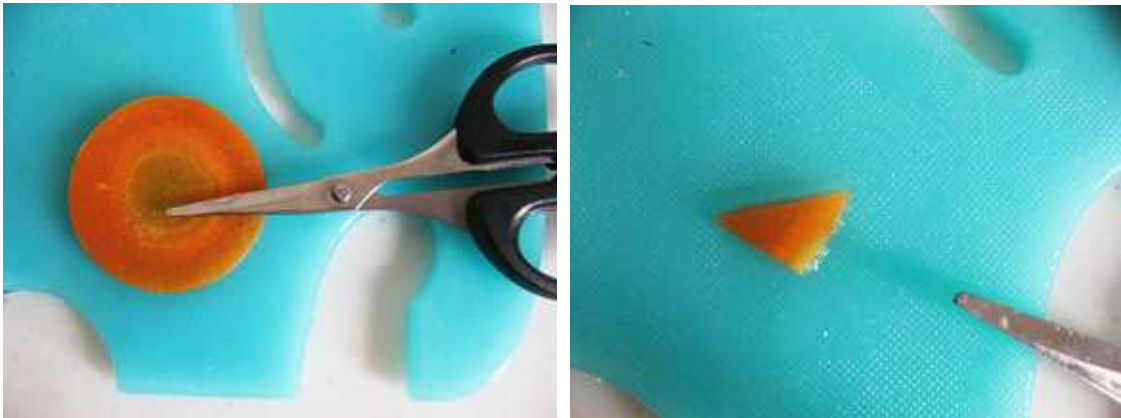
海苔をハサミでカットして顔のパーツをつくります。色んな表情をお絵かき感覚で切っていくと楽しいですよ。



スライスチーズの上に、 で切った海苔のパーツをのせ、爪楊枝で周りをなぞるように切っていきます。こうすると、簡単に海苔の形ぴったりチーズが切り抜け、海苔の縮みやゆがみが防げます。



コンソメで煮たニンジン、ハサミで小さな三角形にカットします。ひよこのくちばしになります。



細かいパーツはとれやすいので、糊がわりのマヨネーズを裏にぬり固定します。また、小さな「とさか」のようなハート型のピックを真ん中にさせば、かわいいだけでなく、パンのズレ防止にも。ピンクのかまぼこやローズハムでほっぺをつけてもいいですね。



## ゆで卵ひよこちゃんの作り方

ゆで卵を作ります。今回は黄身がお顔になるので、しっかりと固ゆでにしましょう。



中央部に、ナイフで白身の部分だけ、浅い切込みをいれていきます。このときは黄身の方まで切らないように注意してくださいね。一周したら、そっと白身を持ち上げ、白身だけを取り去ります。



出てきた黄身の部分に、海苔で作った顔、ニンジンのくちばしなどのパーツを作り、かわいらしく配置しましょう。

