

幼稚園ねっとお弁当部 「ミツバチくんおにぎり弁当の作り方」

用意するもの

材料

【ミツバチくんおにぎり】ごはん、海苔、薄焼卵、コーン、乾燥パスタ、ウインナー、グリーンピース

【ミツバチたまご】卵焼き、海苔、かまぼこ

道具

ラップ、ハサミ、ハサミ、ハートの抜き型

ミツバチくんおにぎりの作り方

おにぎりをラップで包んで形を整えます（この時に具を入れてもいいですね）。



適当な大きさの海苔を、ハサミで写真のように丸く切ります。



のおにぎりの上に の海苔を貼り付けて、ラップで包んで形を整えます。



茹でたウインナーの輪切りをほっぺにします。また海苔をハサミでカットして、目と口を作ります。この写真にはありませんが、できあがり見本ではグリーンピースで鼻にしました。



薄焼卵を細く切り、しましま模様になるよう、海苔の上に飾り付けます。ズレないようにマヨネーズで固定しましょう(^)



乾燥したままのパスタを素揚げして、コーンにさします。ミツバチの頭に刺せばできあがり～(^^)



莓ママのワンポイント

「冷凍のミックスベジタブルを常備していると、ちょこっと緑が欲しいときに便利です。今回、鼻にしたグリーンピースもミックスベジタブルを使いました」

ミツバチたまごの作り方

卵焼きを写真のように、半分に切ります。



半分に切った卵焼きは、切り口を下にして（写真のような向きにして）上部に海苔で作ったしま模様、目、口をつけます。



かまぼこを薄くスライスして、ハートの型抜きの上半分を使い、羽を作ります。背中にのせれば、可愛いミツバチたまごのできあがり(^^)

