

幼稚園ねっとお弁当部 「いないいないばあ弁当の作り方」

用意するもの

材料

【うさぎさんおにぎり】うずらの卵 2 個、かまぼこ適量、海苔適量、シソふりかけ適量、ニンジン適量、揚げパスタ 1 本

【ウインナーうさぎ】赤ウインナー 1 本、揚げパスタ 1 本

道具

ラップ、ウサギの耳の型抜き、 ストロー、お花の型抜き、動物の顔の海苔パンチ

うさぎさんおにぎりの作り方

ご飯にシソ味のふりかけを混ぜて色をつけます。雑穀ご飯でも野菜ふりかけでも OK です (^ ^)



のご飯を 2 等分し、ラップで包み丸く握ります。



全体に海苔を巻いてラップで包み、丸く成型します。



包丁で十字に、半分までの切り込みを入れます。



切れ込みに、うずらのゆで卵を入れます。



かまぼこは5ミリ程度の薄さにスライスし、型抜きで抜き、熱湯で茹でて、うさぎの耳を作ります。型がない場合はハサミか包丁でフリーカットしましょう。



素揚げしたパスタを、かまぼこで作った耳に刺します。



おにぎりの中に入れたうずらのゆで卵に、かまぼこの耳を刺します。



5ミリ程度にスライスしたかまぼこを熱湯で茹でて、ストローで2つ、丸くり抜きます。



でくり抜いたかまぼこを、うさぎの手になるように配置します。



3ミリ程度にスライスした茹でたかまぼこをストローで一つ、くり抜き、揚げパスタを刺します。海苔で作った口も貼り付けておきます。これをうさぎの顔に固定し、ウサギの目をつけて完成

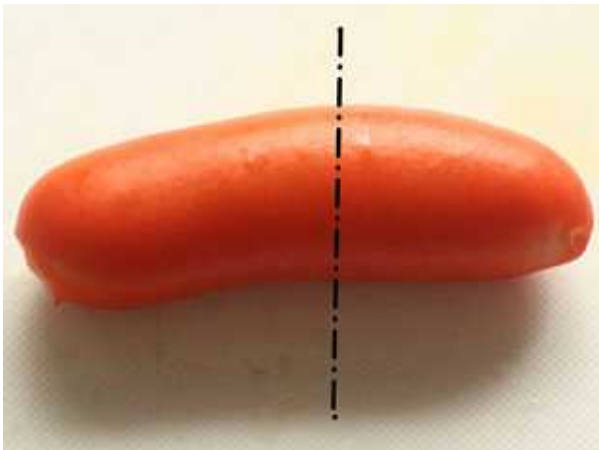


うさぎさんが頭からおにぎりの中に入っているもう一つのデザインのおにぎりは、上の手順5まで同じ。おにぎりにのせたうずらのゆで卵に、ストローで丸くくり抜いたかまぼこ（丸いしっぽ）に揚げパスタでさし、卵に固定するだけ。仕上げに甘く煮たニンジンをお花の型抜きなどで抜いて飾り付けて…。可愛いでしょ(^^)

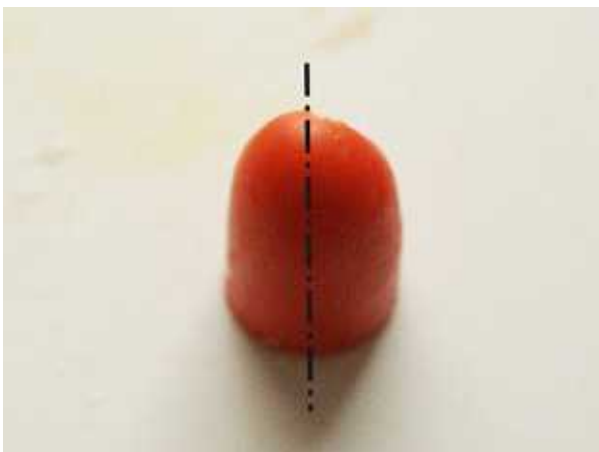


ウインナーうさぎの作り方

ウインナーは熱湯で茹でて、6：4の割合で切ります。



で切った短い方のウインナーを半分に切ります。



耳を型抜きでくり抜きます。



でくり抜いた耳に揚げパスタを刺します。



で切り離れた長い方のウインナーの先に刺して目、口を海苔で作ってできあがり(^ ^)

