

## 第 94 回 雪だるまチーズのお弁当

～うきうき楽しい季節のお弁当～



いつも楽しいお弁当を提案してくれるたかぴーママさん。今回は、手作りピックの作り方を教えてください。

ミニトマトがあれば、かわいいリンゴに大変身の手作りピックは、ふと思いついた時に作れるから便利。

冬真っ盛りのお弁当にかわいい雪だるまを添えて、子どもたちを盛り上げちゃいましょう！

### ☆用意するもの☆

材料 - 【雪だるまチーズ】食パン、ハム、スライスチーズ、キャンディーチーズ、海苔、レタス  
ぶぶあられ(あれば)

【ミニミニりんご】ミニトマト

道具 - 【雪だるまチーズ】 海苔パンチ(顔)

【ミニミニりんご】マスキングテープ、爪楊枝、キッチンバサミ

所要時 間 - 【雪だるまチーズ】 5分

【ミニミニりんご】3分

### 【作り方】

#### <雪だるまチーズ>

① 顔のパーツをパンチで抜き取ります。



② キャンディーチーズを2つ、帽子のピックで留めます。

\*\*多趣味なママのお弁当日記 パン日記\*\*  
takapi-mama



③ ぶぶあられや海苔の顔パーツを配置良く貼り付けて完成。

ハートのピックがあれば手にしてもかわいいですよ。サンドイッチの隙間に挟んでね♪

\*\*多趣味なママのお弁当日記 パン日記\*\*  
takapi-mama



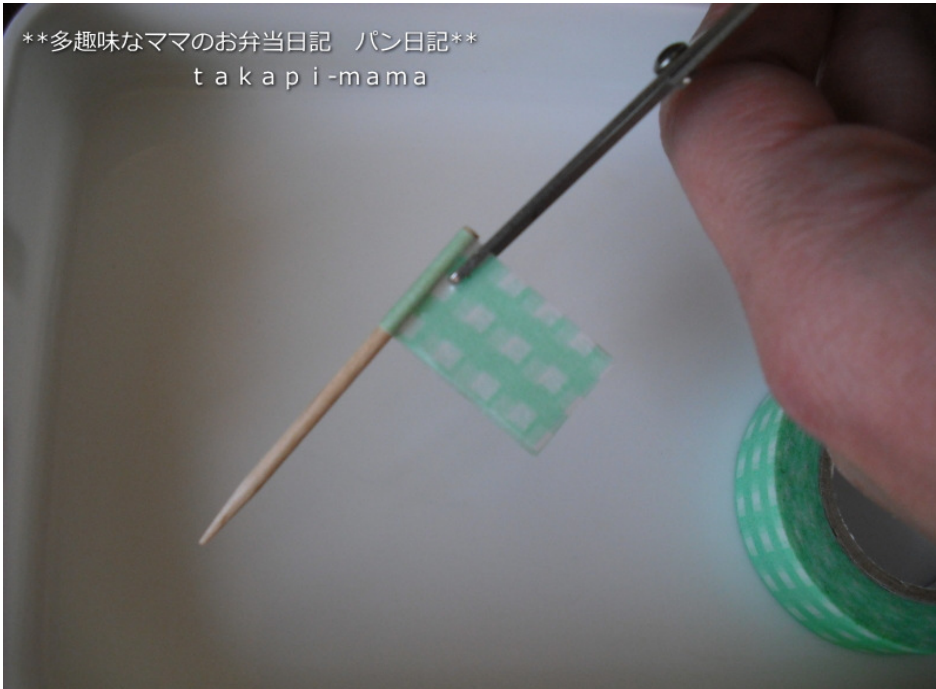


<ミニミニりんご>

- ① 緑色のマスキングテープを爪楊枝に貼り付けます。



- ② 楊枝側のテープに、写真のように爪楊枝に近いところに、両側切り込みを入れます。

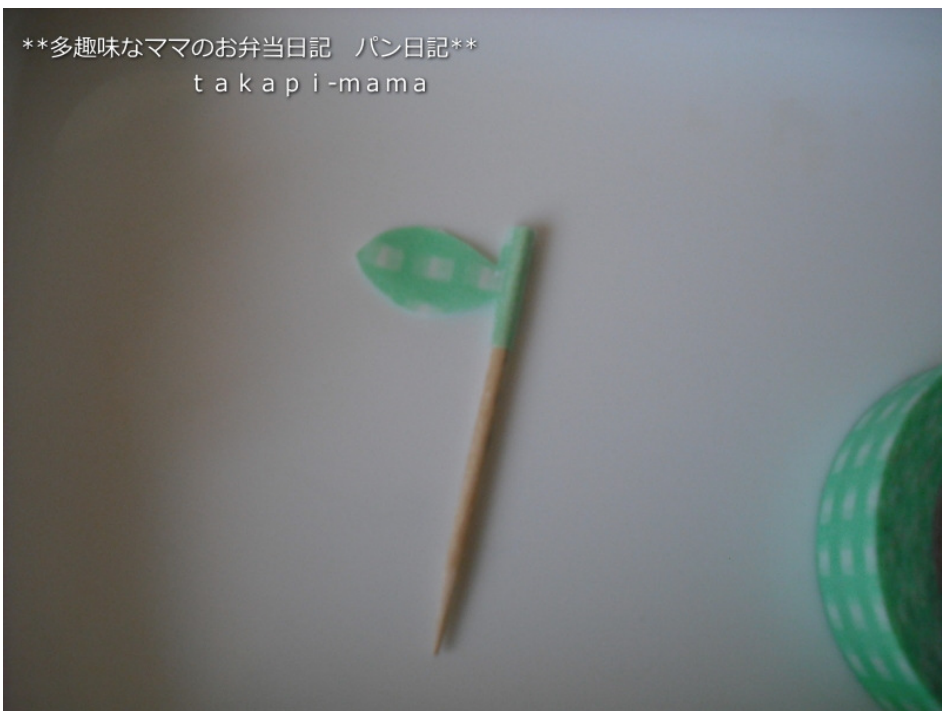


③ リンゴの葉っぱをイメージしながら、楊枝と反対側からカットします。



④ リンゴの葉っぱピックの出来上がりです。

\*\*多趣味なママのお弁当日記 パン日記\*\*  
takapi-mama



⑤ ミニトマトに葉っぱピックを差し込み、トマトの下から出ている部分をハサミでカットすれば出来上がり♪

\*\*多趣味なママのお弁当日記 パン日記\*\*  
takapi-mama

