

クマさん

同じクマを違う素材で作ります。大小のおにぎりを重ねることで、顔を立体的に作ることができます。
耳もおにぎりで作り、クマをもっと表情豊かにしましょう。



材料

ごはん
焼き鮭
枝豆
ウィンナー
かまぼこのり
「アジシオ」

分量

適量
適量
1個
1/4本
適量
3cm×3cm
適量

1 おにぎりでパーツを作る



ほぐした焼き鮭と「アジシオ」を混ぜ、顔のおにぎりと耳にする小さなおにぎり2つをラップで包んで作ります。白いごはんで小さなおにぎりをにぎり、鼻の部分にします。焼き鮭と「アジシオ」を使うと塩加減を自分で調整できます。

2 顔のパーツを作る



のりを切り抜いて黒目と鼻と口を作ります。
太めのストローでかまぼこをくり抜き白目を、
ウインナーの赤い部分をストローでくり抜いて
ほほを作ります。
ゆでた枝豆の薄皮をむき半分にして、
耳の内側にします。

3 お弁当箱に詰めて完成させる



まずお弁当箱に顔のおにぎりと耳のおにぎりを置き、位置を決めます。
まわりをおかずで埋めていき、ずれないようにします。最後に鼻
の部分置き、顔のパーツをのせて完成させます。

お弁当の詰め方 POINT

耳などの小さなおにぎりには、
下にもおかずを入れると、安定します。
プチトマトなどには、ピックを刺すと
食べやすくなり、デコのポイントにもなります。

