

トラ

白いたわら型のおにぎりに黄色いご飯をかぶせて2色のおにぎりにして、トラを作ってみましょう。



材料	分量
ご飯	適量
ゆで卵	1個
ハム	1/4枚
のり	3cm×3cm
「アジシオ」	適量

1 2色のご飯で体のおにぎりを作る



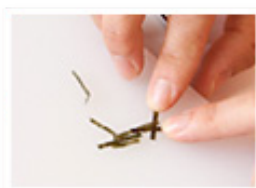
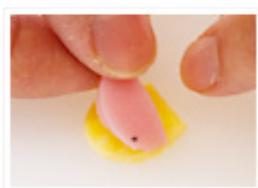
白いご飯でおにぎりを作り、全体に「アジシオ」をふりかけます。次に、ゆで卵の黄身とマヨネーズをご飯に混ぜ、「アジシオ」をふり、よく混ぜて黄色いご飯を作ります。「アジシオ」ならうま味がプラスされるので、白ご飯も、卵の黄身ご飯もおいしくなります。黄色いご飯をラップの上に広げ上からラップをかぶせて平らにします。上のラップをはずし、トラのおなかの部分をスプーンでとります。その上に白いご飯で作ったおにぎりをのせ、かぶせるようにしてにぎります。

POINT

黄色いご飯は均一に平らにすると、
白いご飯にきれいにかぶせられます。
2種類のご飯がなじむように
全体的にギュッとにぎります。



2 顔のパーツを作る



薄焼き玉子を耳の形に切ります。その上に小さめに切ったハムをのせます。
ストローでハムをくり抜いてほっぺにします。
のりを細く切り、トラの模様とひげ、目と鼻、口を作ります。

3 お弁当箱に詰めて完成させる



完成!



お弁当の詰め方
POINT

トラの耳は、おかずを入れ、
その上にのせて高さをあおせます。
さらに、ずれないように、
まわりをおかずでおさえるようにします。

