

ぽぽちゃんとおそろいでつくりましょ! /

ぽぽちゃん弁当のレシピ



材料

- ♡ ぽぽちゃんおにぎり
 - ・白いごはん
 - ・塩
 - ・色付けふりかけ（ピンク色）
 - ・のり
 - ・スライスチーズ（お好みで、にんじんやハムでもOK!）
 - ・ミニトマトの皮
 - ・緑の野菜（ほうれん草など）
- ♡ ミニハンバーグ
- ♡ ブロッコリー
- ♡ ミニトマト
- ♡ みかん
- ♡ 黒ごま
- ♡ ケチャップ

※ はさみ、包丁を使うときは、手を切らないよう気をつけてください。

※ はさみ、包丁等の調理器具は絶対にお子様と与えず、保護者の方が扱ってください。

作り方

まずはぽぽちゃんおにぎりをつくろう! /

- ① 顔とイチゴぼうしの輪郭をつくりまします。ふりかけなどでピンク色に色付けしたごはんを三角形に握ります。その3分の1程度の量の白いごはんを塩を少々混ぜ、だ円形に握ります。



- ② 白いおにぎりをピンク色のおにぎりの下中央にのせ、かたちをととのえます。



- ③ 顔とイチゴぼうしのパーツをつくりまします。以下の食材を使い、はさみや型抜きなどで切り抜いてください。（小さく丸いパーツはストローで切り抜くと便利です。）



髪・目・口：のり
鼻・ほっぺ：ミニトマトの皮
ぼうしのふち・リボン：スライスチーズやハムなどお好みで
ぼうしのタネ：スライスチーズ
ぼうしのヘタ：ほうれん草などの緑の野菜

- ④ ③でつくったパーツを、②のおにぎりの上にのせていきます。ぽぽちゃんおにぎりの完成！



- ⑤ おかずのかざりをつくりまします。以下の食材を使い、はさみや型抜きなどで切り抜いてください。



星・ハート：スライスチーズやにんじんなどお好みで
うさぎの輪郭：スライスチーズ
うさぎの目・鼻・口：黒ごま・ケチャップ

- ⑥ ぽぽちゃんおにぎり、ブロッコリー、ミニハンバーグ、ミニトマト、みかんをお弁当箱に詰めまします。⑤でつくったかざりを、ミニハンバーグやブロッコリーの上にのせたら、ぽぽちゃん弁当のできあがり！

