

アンパンマン太巻き の作り方

〈材料1本分〉

☆酢飯		☆卵焼き	
米	1合	卵	1個
a	酢	だし汁	大さじ1/2
	砂糖	酒	大さじ1/2
	塩	片栗粉	1g
	小さじ1/2	サラダ油	小1
・焼きのり	2枚		
・鮭フレーク	10g		
・魚肉ソーセージ	適量 (薄い半月切り)		

① 焼きのりを切る。

- ・全体を巻く用・・・2/3
- ・鼻用・・・1/3
- ・ほっぺ用・・・1/3 × 2本
- ・残り・・・飾り用 (口など)

② 酢飯をつくる。

あらかじめaの調味料を混ぜておき、ご飯によく混ぜる。

※酢飯を2つに分ける

- ・全体用 (A)・・・2/3
- ・ほっぺ用 (B)・・・1/3

③ 鼻をつくる。

卵にbを混ぜ、卵焼きをつくる。

卵焼きに鼻用に切ったのりを巻く。

※巻きすで巻いておくと、丸くなります

④ ほっぺをつくる。

Bの酢飯に鮭フレークを混ぜる。

細巻きを2本つくる。

⑤ ★太巻きを巻く

巻きすにラップを敷き、その上にのりを置く。

Aの半分量の酢飯を敷く。真ん中は、顔の部分になるため、少し厚めに酢飯をのせる。



⑦ 上に残りの酢飯をのせ、全体を覆う。



⑧ 全体を巻く。



⑨ 6等分に切る。



←切ったらこんな感じ

⑩ 目 (のり) と口 (魚肉ソーセージ) で、顔を作って出来上がり！

好きな顔を作りましょう♪
眉毛をつけてもかわいいです♪

