



★ 材料

- ・ 白いご飯 約 80g
- ・ お稲荷さん用の油揚げ 1つ
- ・ 海苔 3cm×5cm
- ・ はんぺん 1cm×1cm
- ・ ハム 1枚
- ・ 揚げたパスタ 3cm

[その他]

キッチンバサミ、ペティナイフ（はんぺんをスライスする時に使います）、爪楊枝、マヨネーズ（食材にちょっとつけると、ずれにくくなります）

※小さいパーツを移動するときにも、マヨネーズをちょっとつけた爪楊枝を使うと便利です♪

※ハムは、購入する際になるべく表面に筋のないものを選ぶと、きれいなお顔になります♪

★ 作りかた



- 1 おいなりさんを右図のように丸く形作ります。



- 2 顔の部分をハムで作って乗せます。



- 3 鼻の部分は丸く切ったハムを、一回り大きく切った海苔の上におく。



- 4 先ほどの顔の上にパーツを乗せていきます。  
目は海苔（2枚重ねた海苔を丸く切ったもの）、ほっぺは丸くカットしたハム。口の部分は海苔です。



- 5 口と鼻を海苔で作った線をつなぎ、  
揚げたパスタにこんな形のはんぺんを刺して耳を作ります。



- 6 パスタは両側にこんな感じで差し込みます。



- 7 はんぺんの上に耳の形にカットしたハムを乗せたら、  
おさるさんの出来上がり♪