



★ 材料

- ・色つきご飯 120g
(お米1合に対してターメリック小さじ1/2 コンソメ1個、すりおろした人参2cm分くらいを加えて炊いたもの)
- ・お稲荷さん用油揚げ 1つ
- ・海苔 1cm×1cm
- ・揚げたパスタ 6cm
- ・はんぺん 1cm×1cm

[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 (油揚げはずれやすいのでマヨネーズをのり代わりにつけると
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♪

※すりおろした人参を入れることで普通のターメリックライスよりもオレンジ色っぽくなります。

★ 作りかた



- 1 ターメリック、コンソメ、すりおろしたにんじんを入れて炊いたご飯で、顔と体を別々に作ります。



- 2 合体させるとこんな感じに♪



- 3 きりんさんの模様はお稲荷さん用に味付けした油揚げを使います。適当な形にカットしてランダムに体に乗せます。耳のところはご飯の形に合わせて作って下さい。
※取れやすいのでマヨネーズを海苔代わりに少しつけるとくっつきますよ。



- 4 こちらはきりんさんの角の部分。
揚げたパスタに丸く切ったはんぺんをさしてあります。
※パスタは揚げてあるのでそのまま食べられます。



- 5 左図のように2本つけると角になります。



- 6 しっぽも同じ要領で、こんな風につけます。



- 7 しっぽのはんぺんの上に油揚げをつけたら、
きりんさんの出来上がり♪