



今日のメニュー

おいなりさん DE こいのぼり

材料 (2個分)

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| ご飯           | 80g                   |
| お稲荷さんの皮      | 2枚                    |
| きゅうり         | うろこパーツ: 7枚<br>輪切り: 1枚 |
| 魚肉ソーセージ      | うろこパーツ: 7枚<br>輪切り: 1枚 |
| のり (目と口のパーツ) | 2組分                   |

下準備

ご飯・・・1/2 に分けておく

お稲荷さんの皮・・・ご飯を入れる側を1cm程度切っておく



きゅうり、魚肉ソーセージ

・・・①縦 1/4 に切り、さらに7枚に切る

(使用するのは3~4cm程度)

②輪切りにしたものをさらに三日月型に切る  
のり・・・ハサミやのりカッターで目、口を2枚切る



準備するもの

作り方

- ①お稲荷さんの皮にご飯をつめる (2個作る)
- ②①にきゅうりと魚肉ソーセージでうろこを付ける
- ③お稲荷さんの皮の切れ端をポールに見立て、②と一緒に盛り付ける



できあがり♪

♪一緒にやってみよう♪

- ①ご飯を俵型に握る
- ②握ったご飯をお稲荷さんの皮に入れる (難しいときは大人の方にやってもらいましょう)
- ③②のお稲荷さんにウロコをつけよう!
- ④のりで目をつけよう!
- ⑤出来上がったこいのぼりをお皿の上で泳がせてみよう!

親子で  
楽しもう☆

☆ワンポイントアドバイス☆

お子さんが苦手でなければ酢飯にしてもいいですね。炊きあがったご飯に、かつお節やいりごまを混ぜると風味が変わります。

