

❀ タンポポ ❀



酢めし 190 g

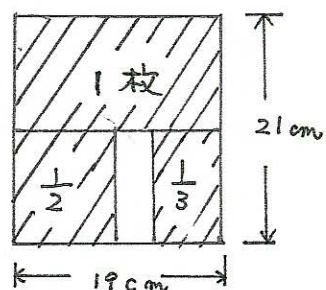
錦糸たまご・・・5g (たくあん)

のり 1枚

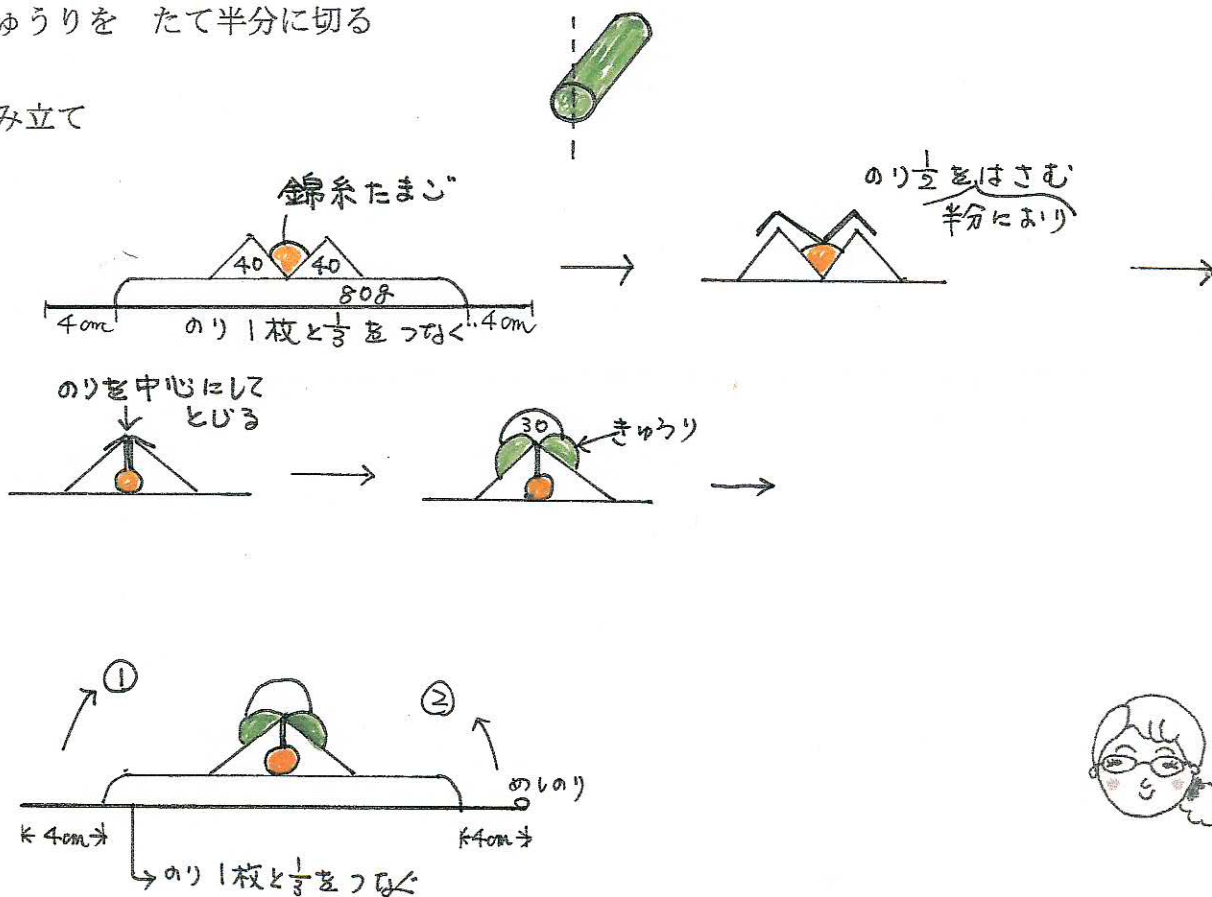
(全形の半分を1枚とする)

2分の1を1枚

3分の1を1枚



- ### ③ 組み立て



デコ巻きずし ♀ パンダ ♀



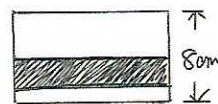
材料

すし飯（白）・・・150g
 すし飯（黒）・・・80g（すし飯75g+黒すりゴマ5g）
 魚肉ソーセージ（太）・・・10cmの縦半分を1本
 スティックチーズ・・・うすぎり8枚
 のり（全形の半分を1枚とする）・・・1枚、1/2を1枚、8cm巾を4枚

のりパンチで抜いた黒目8枚・はなを4枚

- ① 白すし飯 60g・30g×2個・15g×2個 に分ける
 黒すし飯 20g×4個 に分ける

- ② 目 すし飯20gを右のように巻く（2本）



- ③ 耳 のり8cmで黒すし飯20gを棒状に丸く巻く（2本）

- ④ □ 魚肉ソーセージ10cmをたて半分に切る
 のり2分の1で魚肉ソーセージを巻く（1本）

- ⑤ 組み立て

