

かまししちゃん番外編

-Kamashishi chan Bangaihen-

今月号はかまししちゃんスイーツプロジェクトをお休みして、いま流行の「キャラ弁」をご紹介します。
今回紹介するのは「かまししちゃんいなりずし」。お弁当だけでなくさまざまな場面で大活躍すること間違いなしです！ぜひお試しください♪

かまししちゃんいなりずし編



材料

いなり用の油揚げ	5～7枚
米	2合
酢	大さじ4
砂糖	大さじ3
塩	小さじ1
海苔	2,3枚
チーズ	適量

作り方

- ①. 炊いたお米と酢、砂糖、塩をよく混ぜ合わせ、酢飯を作ります。
- ②. いなり用の油揚げに①で作った酢飯を軽く詰めます。端まで詰めないように注意してください。
- ③. 写真のように、チーズをスプーンなどで切り抜き、かまししちゃんの鼻と牙を作ります。
- ④. 写真のように、海苔をハサミなどで切り、かまししちゃんのふたの部分と頭のしま模様をつくります。
- ⑤. ②で作ったいなりずしに③と④で作ったパーツを写真のように取り付けます。
6. 最後にお弁当に盛り付けてできあがり！

今回はお弁当ということで、手早くできるいなりずしにしましたが、酢飯の具ににんじんやごぼう、ごまなど入れてみるのもオススメです。



問合せ先／企画調整課 企画調整係

☎ 62 - 5661