



まっついのおれしび

題	森のくまさん弁当
作り方	<p>1白くまさん(ごはん) 梅と鮭入りのおにぎり お顔は、ハムを楕円に切って目と口にはパンチで抜いた海苔を使います。 耳も海苔で作ります。</p> <p>2茶色のくまさん(おかず) お揚げさんの副袋です 中には豚ひき肉、椎茸、人参、キャベツの芯、豆腐、ごはん 味つけは、醤油、砂糖、みりんで甘めに仕上げます。</p> <p>3ゆで卵のフラワーバスケット ハム桜と人参のうめの花です。春が待ち遠しいくまさんたちです。 ゆで卵は黄身にマヨネーズとヨーグルトで塩で味つけして、しぼり袋をつかって、白身のかごのくぼみに詰めます。</p>
ポイント	<p>今日のポイント 海苔を切るのは結構難しいのです。 くまさんの目・口・お花の中央も同じ丸海苔でデコしています。 これで時間短縮です。 お試しあれ。</p>