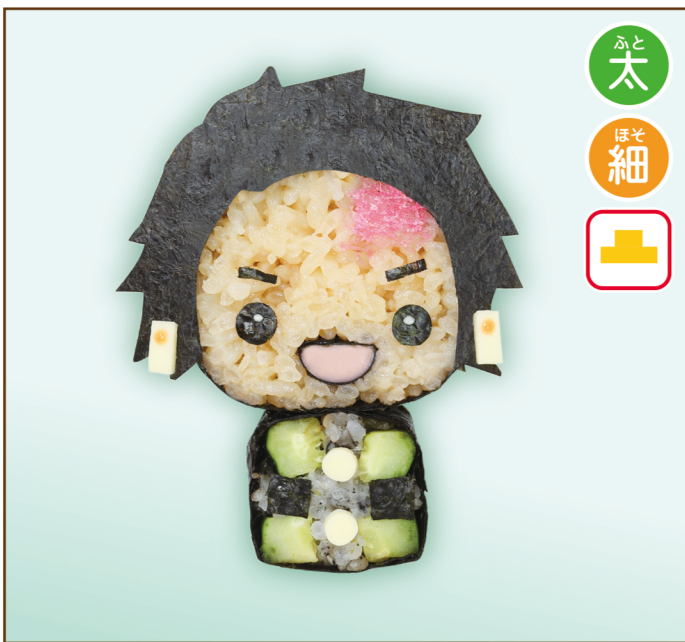


たんじろう
炭治郎まっきー



ふと
太

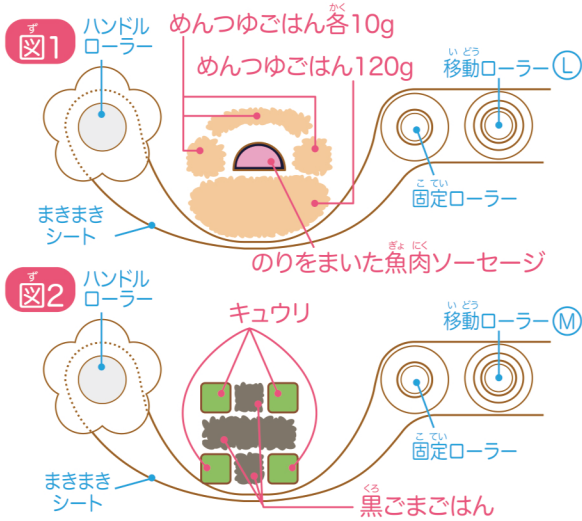
ほそ
細



使用食材 ※各パーツは作例1つ分の分量になります。

- | | |
|----------------------------|---------------|
| めんつゆごはん | スライスチーズ……1枚 |
| ごはん……………150g | ・魚肉ソーセージ… |
| めんつゆ…………… | (直径1cm程度のもの) |
| おさじ1/2 | ★ 9cm1/2本 |
| 黒ごまごはん | ・桜でんぶ……………少々 |
| ごはん……………30g | ・マヨネーズ……………少々 |
| 黒すりごま……………少々 | ★ キュウリ… |
| | 0.8cm角×9cm 4本 |
| | ・ケチャップ……………少々 |
| ・のり(全型) ……1と1/2枚 | ・刻みのり……………1本 |
| (太まき用のり…1枚、細まき用のり…1枚、魚肉ソーセ | |
| ージ用のり4×9.5cm…1枚、残りパーツ用) | |

よこ
横から見た並べ方イメージ



- 1 半分にした魚肉ソーセージにのりをまきます。
- 2 めんつゆごはんと①を一緒にまいて太まきをつくりまします。 **図1**
- 3 黒ごまごはんと細切りにしたキュウリ4本を一緒にまいて細まきをつくり、平ら型を使って四角くします。 **図2**
- 4 ②と③をそれぞれ4等分に切り、お皿の上に合わせて置きます。
- 5 炭治郎のかみパーツをのりで2つつくりまします。
- 6 ⑤を1枚スライスチーズに貼り、パーツの形に合わせて竹ぐしで切り抜きます。裏面にもう1つのかみパーツを貼り、④の上に乗せます。
- 7 のりで炭治郎の目、羽織からパーツを、スライスチーズで耳かざり、ボタンパーツ(※ストローをつかいます)をそれぞれ2つつつくりまします。まゆパーツは刻みのりを短く切つて2つつくりまします。
- 8 ⑦を④の上に乗せ、桜でんぶを向かって右のまゆ上に付けまします。
- 9 竹ぐしを使ってマヨネーズを目のパーツに、ケチャップを耳かざりパーツに付けまします。