



材料

明治グリルスライスチーズ	2枚
うずらの卵	2個
かまぼこ	三角1枚
きゅうり	適量
ピンク色のすし飯(すし飯+桜でんぶ)	60g
緑色のすし飯(すし飯+青のり)	60g
黄色のすし飯(すし飯+いり玉子)	30g+60g

作り方

1. おだいら様は、緑色のすし飯の上に黄色のすし飯を重ねて胴体を作る。
2. おひな様は、ピンク色のすし飯の上に黄色のすし飯を重ねて胴体を作る。
3. 顔を作ったうずらの卵をピックでそれぞれの胴体にさす。
4. それぞれの胴体にスライスチーズで着物を着せる。
5. きゅうりを長さ5cm、厚さ5mm程度に切り、縦に細かく切れ込みを入れる。(写真①)
6. 幅5mm程度のところまで切れ込みを入れたら、そこで切り落とす(写真②)
7. 6を指で軽く広げ、おだいら様に持たせる。(写真③)
8. 三角に切ったかまぼこは、おひな様に持たせる。

備考

胴体は、両側を切って筒状にしたペットボトルにすし飯を詰めると手軽に作れます。

写真①



写真②



写真③

