



おるすばん弁当



【1人分】

材 料	分 量
きゅうり	1/3本
にんじん	1/3本
いし	1まい
のり	2まい
チーズ	1まい
たまご	2こ
ウインナー	2本
かにかまロール	2こ
おあげ	1まい
白ごはん	1合
かつおぶし	1ふくろ
しょうゆ	少々



作 り 方

- ① きゅうりとゆがいたにんじんを星型にする
- ② たまごやきを焼いて、そのあとウインナーをいためる。
- ③ 味つけおあげの中にいしごはんをつめ、あつ森のお金にととのえる。
その上に星型ののりをつける
- ④ つぶきちとまめきちの顔につけるのりをかたどる。
そのあと目のまわりのチーズや耳のいもをかたどる。
- ⑤ 白ごはんにかつおぶし、しょうゆをまぜ、まめきちとつぶきちの顔をつくる。
- ⑥ できた顔にそれぞれのパーツをのせていく。
- ⑦ さりごにお弁当箱にもりつける。