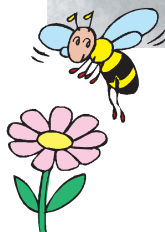


材料 (4切分)

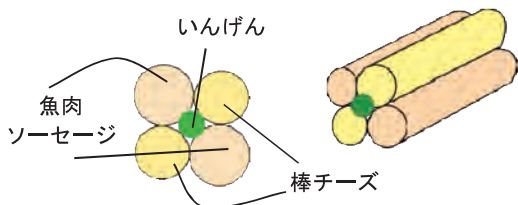
・海苔*	ミニ太巻き用 A 1枚	
・桃すし飯	計量カップ 1/2杯	
・魚肉ソーセージ (細いもの)	2本	魚肉ソーセージや
・棒チーズ	2本	棒チーズのかわりに
・いんげん (細いもの)	1本	かまぼこを利用できます

下準備

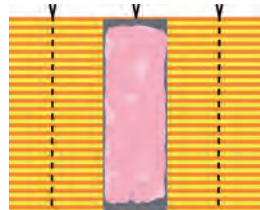
- ・いんげんは、ゆでておきます
- ・魚肉ソーセージ、棒チーズは、セロハンをはがしておきます
海苔の横幅にあわせて切っておきます
- ・海苔は、横半分 縦3/4 のサイズのミニ太巻き用 **(A)** を用意します
(*詳しくはP 24 参照)



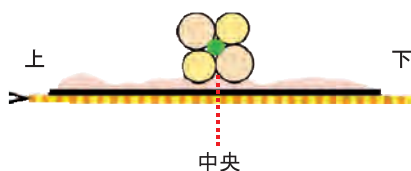
① 中央にゆでたいんげんを入れて、魚肉ソーセージ、棒チーズを4本組み合わせます



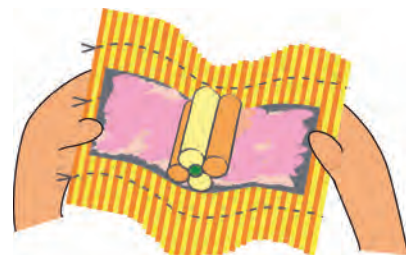
② 巻きすの上に、ザラザラのほうを上に向けて海苔を置きます
その上に、桃すし飯 (茶碗1/2杯くらい) をのせ、上下1cmくらいあけて広げます



③ ①で作った花を中央にのせます



④ 巻きすを横に持ち、左右から寄せます



⑤ 左手を巻きすの下に当てて持ち、上に桃すし飯をひと握り分平均に広げます



⑥ 右手を左手に寄せ、ぎゅっと巻き込みます
左側も巻き込み、形を整えます



4等分に切れば完成!

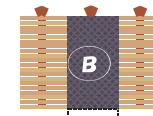
台に置きながら巻くと安定して巻くことができます

材料

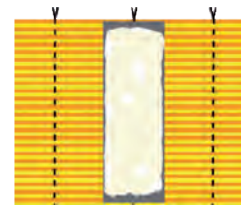
・海苔*	ミニ太巻き寿司用 B 1枚
・白すし飯	計量カップ 3/4杯
・魚肉ソーセージ (太いもの)	1~2本
・スライスチーズ または 薄焼きたまご	1枚

下準備

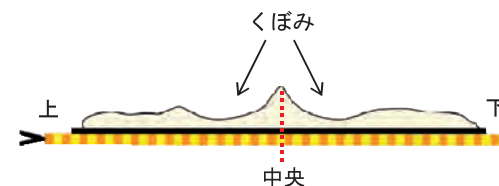
- ・海苔は、横半分 縦巻きすの長さのミニ太巻き用 **(B)** を用意します
(*詳しくはP 24 参照)
- ・魚肉ソーセージは、用意した海苔の幅に切ったものを2本用意します
魚肉ソーセージのまわりに海苔を巻いておくことができあがりのはっきりします



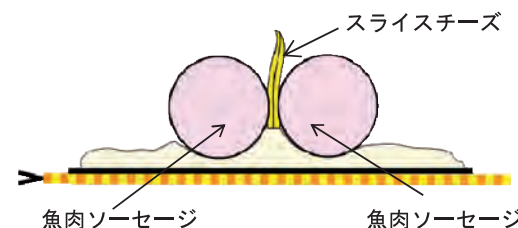
① 巻きすの上に、ザラザラのほうを上に向けて海苔を置きます
その上に、白すし飯 (茶碗1/2杯くらい) をのせ、上下1cmくらいあけて広げます



② 中央に小山を作り、くぼみをふたつ作ります



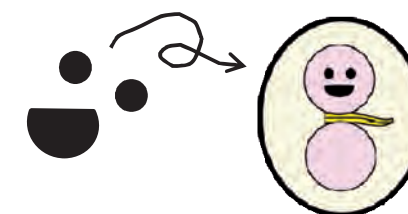
③ くぼみに魚肉ソーセージをおきます
中心に、スライスチーズをはさみます



④ 巻きすを横に持ち、左右から寄せます
左手を巻きすの下に当てて持ち、上に白すし飯をひと握り分平均に広げます



⑤ 4等分に切った後、海苔で目や口を作り、飾ります



巻き込み方は、「お花」のページを参考にしてください