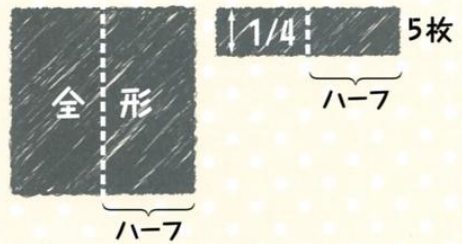


桃の花 (のり巻き)

材 料	全形1本分	ハーフ1本分
すし飯 白	300g	150g
ピンク	125g	60g
のり 全形【外側】	1枚	ハーフ1枚
1/4【花びら】	5枚	ハーフ5枚
棒チーズ	2本	1本
野沢菜 (細いもの)	18cm5本	9cm5本
桜でんぶ	30g	15g



〈のりの切り方〉



【作り方】1本分

①【花びら】

ピンク飯を5等分にする。  
白すし飯10g (ハーフ5g) を5個用意しておく。  
1/4ののりの中央に桜でんぶを置き、その上にピンク飯、さらに白すし飯を置き、巻きす (小) の中で転がして細巻きにする。これを5本作る。

②3本の花びらを持ち、棒チーズを中央にして【花びら】を組み立てて花を作る。

③②の花びらの間に野沢菜を置き、巻きすで仮巻きしておく。

④巻きす (大) の上に全形ののりを用意して、白すし飯250g (ハーフ120g) を、両端を2cm残して広げる。中央に花を置き、残りの白すし飯を補いながら巻く。



千葉市