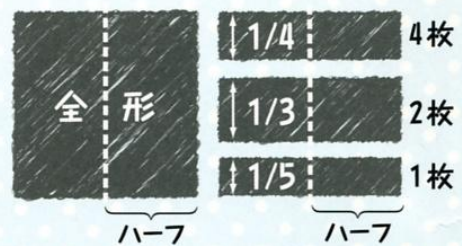


### たれパンダ(たまご巻き)

材 料	全形1本分	ハーフ1本分
ずし飯 白	300g	150g
ピンク	300g	150g
のり 全形【顔】	1枚	ハーフ1枚
1/4【目・耳】	4枚	ハーフ4枚
1/3【目の回り】	2枚	ハーフ2枚
1/5【鼻】	1枚	ハーフ1枚
山ごぼう(細めで縦半分)【鼻】	18cm1本	9cm1本
山ごぼう(1/8割)【目】	18cm2本	9cm2本
煮かんぴょう【耳・目】	18cm12本	9cm12本
卵焼き1枚分 〔卵3個・砂糖 大さじ1.5杯 酒 大さじ1・塩 少々〕	1枚	ハーフ1枚



〈のりの切り方〉



#### 〔作り方〕1本分

①【鼻】

1/5ののりで山ごぼうを巻く。

②【耳】

1/4ののりに、煮かんぴょう3本をねじって置き、巻く。これを2本作る。

③【目と目の回り】

1/4ののりに白ずし飯30g(ハーフ15g)を広げ、端に山ごぼうを置いてのりで巻いて楕円形に形を整える。これを2本作る。【目】1/3ののりにかんぴょう3本を重ねて置き、【目】を置き巻く。これを2本作る。

④【顔】

巻きす(大)に全形ののりを置き、白ずし飯1/3を中央に5cm幅に広げ、【目】を置く。その上に1/3の白ずし飯を補い【鼻】のをせ、残りの1/3の白ずし飯を周りに補い巻く。

⑤巻きすを使って口の下をくぼませて形を整え、ピンク飯をくぼみにのせる。

⑥卵焼きに残りのピンク飯1/4を4cm幅位に広げ顔のバランスを見ながら【耳】を置き、耳の間にもピンク飯を補い顔をのせて残りのずし飯を補い巻く。



千葉市