

ちはなちゃん(たまご巻き)



材 料	全形1本分	ハーフ1本分
ずし飯 白	280g	140g
ピンク	160g	80g
黄色(ターメリックで色づけ)	180g	90g
のり 【はすの花】		
1/3(しずく)	1枚	ハーフ1枚
2/3(花)	1枚	ハーフ1枚
1/4(うね)	4枚	ハーフ4枚
のり 【顔】		
1/6(口)	1枚	ハーフ1枚
1/6(目)	2枚	ハーフ2枚
1/4(ほっぺ)	2枚	ハーフ2枚
2/3(顔)	1枚	ハーフ1枚
のり 【葉】		
1/4	2枚	ハーフ2枚
薄焼き卵【花芯】	10g(1/2枚分)	5g(1/4枚分)
桜でんぶ	20g	10g
ソーセージ【ほっぺ】	9cm4本	9cm2本
【口】1/4割	9cm2本	9cm1本
山ごぼうしょうゆ漬(細め)【目】	18cm2本	9cm2本
ゆでインゲン	9cm4~6本	9cm2~3本
卵焼き【外巻き用】	1枚	ハーフ1枚
*オープンペーパー		

〈のりの切り方〉



【作り方】1本分

①【花芯】

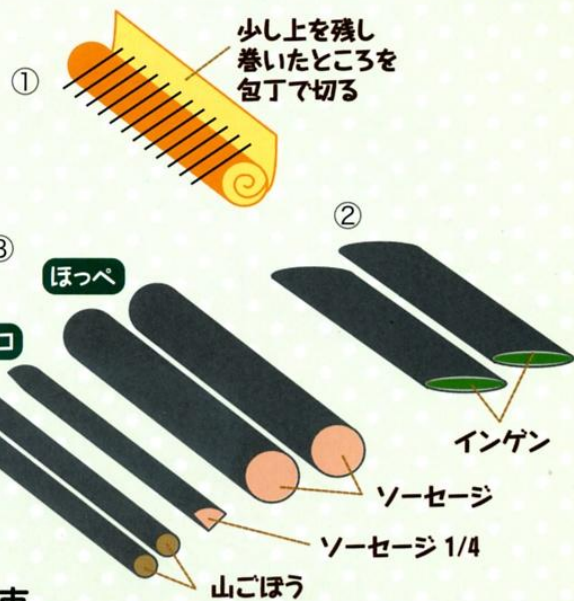
薄焼き卵を作り錦糸にする。

②【葉】

1/4ののりでインゲンを裂いて広げて巻く。  
これを2本作る。

③【顔】のパーツを作る。

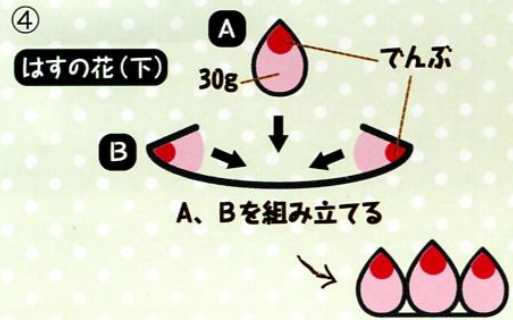
口…1/6ののりでソーセージ1/4をくるむ。  
目…1/6ののりで山ごぼうをくるむ。(2本)  
ほっぺ…1/4ののりでソーセージをくるむ。



千葉市

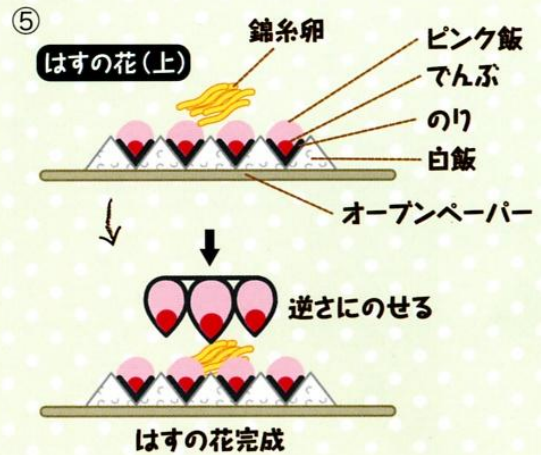
④【はすの花(下)】

- ・ピンク飯を30g(ハーフ15g)を1個、20g(ハーフ10g)を2個作る。残りを4個に分ける。
- ・1/3ののりの中央にでんぶをのせ、30g(ハーフ15g)のピンク飯をのせ、しずく型に巻く。…(中央の花びら) **A**
- ・2/3ののりの両端から1cm位の所にでんぶをのせ20g(ハーフ10g)のピンク飯をそれぞれのせ、花びらの分を折り返す。… **B**
- ・ **A**と**B**を組み合わせる。



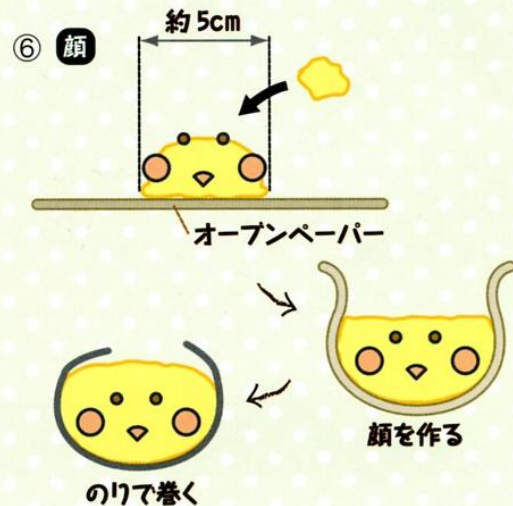
⑤【はすの花(上)】

- ・オープンペーパーの上で、のりの幅に白ずし飯20g(ハーフ10g)のうねを5個作る。
- ・折り目をつけた1/4ののりを谷の部分にはめ込む。(4枚)
- ・でんぶをのりの溝に振り込む。
- ・ピンク飯を間に入れ、中央に錦糸卵を置く。
- ・④の下の部分と組み合わせ、はすの花を作る。



⑥【顔】を作る

- ・オープンペーパーの上に黄色飯約1/4を5cm幅でのりの長さにのせ、口を置く。
- ・ほっぺを置き、黄色飯約1/4を補い、目を置く。
- ・目の間と上側に残りの黄色飯を補い、オープンペーパーで巻き、形を整える。巻き終わりが目の上になるように2/3ののりで巻きかえ、顔を作る。



⑦組み立てて巻く

- ・卵焼きの上に【はすの花】と【顔】を下向きにのせ、白ずし飯を補いながら組み立てていく。巻き終わりの部分に【葉】をのせ、形を整えて巻き上げる。

