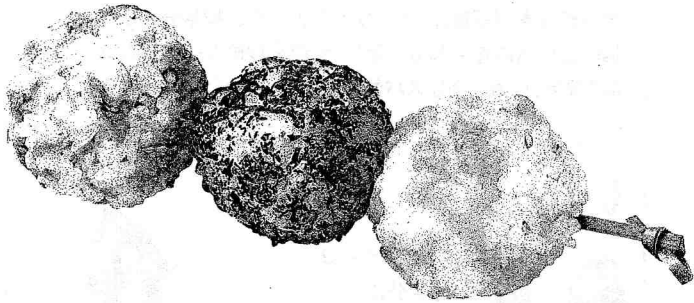
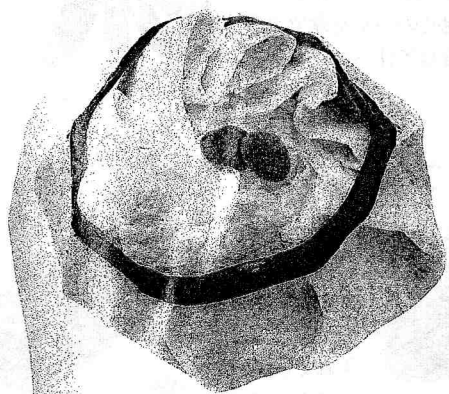


ゆかいな
おにぎり

★三色だんごおにぎり



さけフレークとたくあんみじん切りをそれぞれ混ぜて球形のおにぎりを2個作る。具を入れない白いおにぎりを1個作り、塩と青のりをまぶす。この3個を串に刺す。



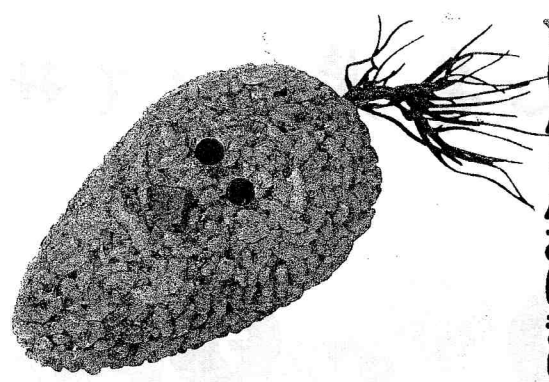
★茶巾絞りおにぎり

好みの具を入れて球形のおにぎりを作り、塩をまぶす。薄焼き卵で茶巾に包み、細切りの焼きのりでおとめる。真ん中に小梅薄切りを飾る。



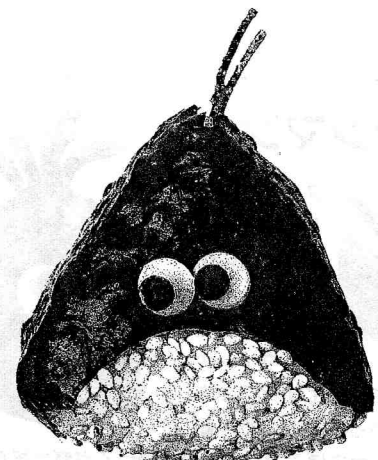
好みの具を入れて球形のおにぎりを作り、塩をまぶす。焼きのりを小さい五角形に切って、サッカーボールに見立ててはりつける。

★サッカーボールおにぎり



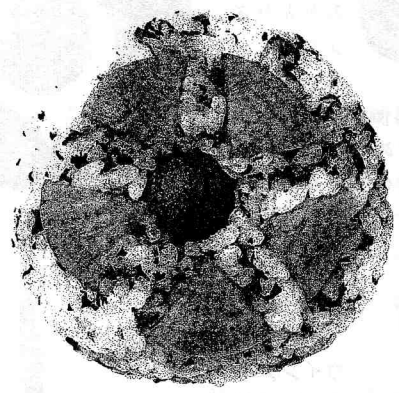
★にんじんおにぎり

ご飯にトマトケチャップ、塩、こしょうで調味し、にんじん形ににぎる。昆布のつくだ煮で黒目、ゆでにんじんで鼻を作り、さっとゆでたおかひじきを葉に見立てて上部に刺す。



★栗おにぎり

好みの具で三角にぎって塩をまぶし、上部を焼きのりで包んで、下部にいり白ごまをまぶす。かまぼこで白目、昆布のつくだ煮で黒目を。揚げたスパゲッティを頭の先端に刺す。



★お花おにぎり

ご飯にゆかり少々を混ぜて平丸形のおにぎりを作り、中央に小梅を埋める。赤かぶ漬けを小さいちよう切りにしてはりつける。サングラスで絞って成形してもよい。

