

にっこりおひなさま



材料

- 頭部** はんぺん・・・顔
海苔
曲がるストロー(小)・・・首
丸い型抜き1個か2個
(口をにんじんにするなら口の大きさがもう1つ)
丸いパンチ・・・目
にんじんかかまぼこ・・・少量(口を海苔以外にするとき)
- ボディ** おひなさま・・・ポテトサラダ 適量
にんじん(ゆで)・ウインナー 少量
つまようじ・ピック・・・1本ずつ
おだいりさま・・・おむすび(海苔でまく)、つまようじ2本

作り方

- 1、はんぺんを丸い型でぬきます。
 - 2、海苔を前髪分を置きます。
 - 3、はさみで切ります。
 - 4、サイドの髪を巻きます。
 - 5、好きな長さに切ります。
 - 6、ストローをさします。
 - 7、口はにんじんの輪切りかかまぼこのピンクを丸型のふちを2回にずらして、抜き、三日月の形をはりつけます。(そのままはりつけます)
 - 8、海苔を目の大きさにパンチして、目をつけます。
 - 9、おむすび(おにぎり)を作ってさします。
- 写真のおひなさまはポテトサラダにさしています。
- 赤ウインナーの先を切ってポイルし、つまようじで髪飾り、にんじんで扇子をピックでさします。
- お内裏様の冠とシャクはつまようじに海苔をまいてさしています。

できあがり♪

1と2



3



4



5



6



7



8

