

8月

夏休み
特別企画

くまさんオムライスを作ろう



くまさんオムライス



材料(1人分)

ケチャップライス

- ・ご飯……………約80g
- ・トマトケチャップ……………大さじ1/2
- ・バター……………小さじ1

卵焼き

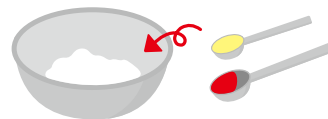
- ・卵……………1個
- ・サラダ油……………少々

パーツ

- ・スライスチーズ……………1/4枚
- ・海苔……………少量

作り方

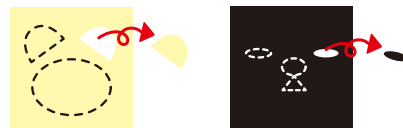
- ①ご飯が温かいうちに、
トマトケチャップ・バターと混ぜ合わせる。



- ②卵をボウルに割り入れ、よく混ぜる。
フライパンにサラダ油を熱し、卵を流し入れ、薄焼き卵を焼く。
(テフロン加工のフライパンでくっつかない場合は油は不要です)



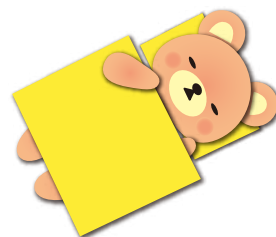
- ③スライスチーズでクマの耳(半円形を2枚)と鼻(楕円形を1枚)を作る。
海苔で目と鼻の形に切る。



- ④盛り付け皿に、①のケチャップライスでクマの「頭」・「胴体」・「耳」・
「手」(片方の手は別にしておく)・「足」の形を作る。
その上に③の耳と鼻をのせる。



- ⑤②の薄焼き卵は手前5cmを切り、くるくる巻いて枕を作る。
残りの薄焼き卵はクマの胴体にかけてお布団にする。



- ⑥④で別にしておいた「手」をお布団の上ののせたら完成!