

# 作ってみよう! るんるん♪ダイちゃん弁当



## ダイちゃんの材料

- ・卵焼き
- ・スライスチーズ
- ・海苔
- ・ハム
- ・にんじんの煮物

## 蝶の材料

- ・かまぼこ

## 花の材料

- ・薄焼き卵
- ・絹さや
- ・ハム
- ・アスパラガス

## 1 型紙を作る

最初にお弁当の型紙を作ります。以下より、ダイちゃんの型紙をダウンロードし、プリントします。お弁当にあったサイズが無い場合はプリント時に拡大/縮小してください。

プリントした型紙と清潔なクリアファイルなどを重ねて一緒に切り抜きます。続いて、写真のように髪と顔のパーツを切り分けます。色つきのクリアファイルを使えば、型紙を切り抜く際、見やすく便利です。ここまでは前日に用意しておきましょう。



## 2 パーツを作って配置する

卵焼きや、室温にもどしたスライスチーズに、洗って水けをふきとった(1)の型紙(クリアファイル)を乗せて楊枝でカットします。

ダイちゃんの手はタピオカ用などの太いストローなどで丸く切り抜きます。(なければ楊枝で丸く切ってもOK。)体と手は薄く切った茹でたにんじんを、顔のパーツは海苔を切って作ります。

配置はピンセットが便利です。普通のピンセットで十分ですが、キッチン用と決めてお使いください。



## 3 花や蝶を添えて華やかに

時間に余裕があれば花や蝶を添えて華やかにしましょう。

蝶はかまぼこを利用します。切り離さないように深い切り込みを入れてから板から切りはなします。(図1)

写真のようにカットして触覚の部分ねじれば完成です。(図2)タンポポは薄焼き卵を写真のようにカットしてまいておかずの間に差し込み、絹さやなどを添えます。バラも写真のようにカットして巻いておかずの間に差し込みます。

アスパラガスをスライスして葉を作ってもかわいいです。(図3)

