

# ピンクのうさぎさん



ざいりょう ほんぶん  
**材料** (1本分)

■ <small>さくら</small> 桜でんぶごはん	
<small>しろ</small> 白ごはん	150g
<small>さくら</small> 桜でんぶ	小さじ2
<small>ぜんけい</small> のり(全型)	3/4枚
<small>ぎょにく</small> 魚肉ソーセージ	1本
コーン	小さじ2
スパゲティー	1本

じゅんび  
**準備**

ぎょにくスパゲティーと魚肉ソーセージを3cmほどにカットしておきます

1. さくら桜でんぶごはんの極細まきを1本作り、半分に切っておきます

2. 具材が真ん中にくるように配置しましょう



※顔の作り方は写真を参考にしてください

2. でき出来た太まきは4等分に切り、  
とうぶんカットしたスパゲティーで魚肉  
ぎょにくソーセージの耳をつけて、パンチで  
め抜いたのりの目をつけます

