

チーム名	らく楽第二保育園
お名前	川辺 由里 様
火星料理レシピへの想い等	「はい、おひとつどうぞ」と桃太郎でおなじみのきび団子をお渡しします。未来のきび団子は、家来になるのではなく、お友達になる効果があります。きび団子の効果で仲良くなって、一緒にピクニックに行きます。ピクニックに持っていくお弁当はシェアしやすく日本人は誰でも知ってるおにぎり。具は定番の梅、昆布、鮭です。そして、火星人をイメージしたウインナーとチキンカツ！ティータイムでは紅茶とスコーン♪スコーンには宇宙色のジャムを挟みました。仲良くなって火星人と一緒に行くピクニックというイメージで考えました。食べたい！と思うおいしいお弁当になっています。
1人分を作るための材料の量	米：三合 鮭・昆布：30g 梅：2つ 海苔3枚 赤ウインナー：3本 ちくわ：1本 一口チキンカツ：10個 きびだんご：3つ（わらび餅でも可） 手作りすこ〜ん：いっぱい 宇宙色ジャム：好きなだけ 紅茶：好きなだけ
調理方法	<ol style="list-style-type: none"> <li>① 米を炊いておにぎりを作る。</li> <li>② 海苔を巻き、上に具をのせる。</li> <li>③ チキンカツを作り、容器に入れる。</li> <li>④ 赤ウインナーに切り目を入れ、ゆでる。ちくわを入れ込み黒ごまで目を作る。</li> <li>⑤ 手作りスコーンを作り、半分に割り宇宙色のジャムをはさむ。</li> <li>⑥ 紅茶を入れる。</li> <li>⑦ 団子を準備する。</li> </ol>

