



## 小田原かまぼこの 飾り切り「ひつじ」

一緒に作って、  
おめでたい席に、お弁当に！

かまぼこを使った飾り切りは、お正月のお節料理にも使われますが、カジュアルな場面でもかわいい！  
子どものお手伝いにもお勧めです。



□かまぼこ

1本

### 作り方

1. かまぼこを板から外し、1cmくらいの幅に切る。
2. 上部のカーブに沿って薄く切り込みを入れる。その際に最後まで切らずに端を2mmほど残しておく。
3. 切り込み部分の端を持ち、隙間に入れて数回折りこんでいく。
4. お好みで目をつけて完成。



### 指導のポイント

- ・「うさぎ」の飾り切りと手順が似ていますが、端まで切り込みを入れないところがポイントです。
- ・切り込みを端まで3つにして、三つ編み風にしてもかわいいかも！

### MEMO

板かまぼこは、なんと1本が6~8匹の魚できています。日本近海のグチ、相模湾のオオギスなどが材料で、脳の働きに効果があるDHA、抗炎症性の働きがあるEPAを豊富に含み、カルシウムもいっぱいです。意外にも塩分が多く含まれるので食べ過ぎには注意が必要ですが、とっても子どもの成長に役立つ食材なのです。今回の「ひつじ」は、ねじって作るため手先の感覚が鍛えられそう。どんどん子どもの頭がよくなりそうな気がしてきませんか？

体験



知識



カテゴリ



調理時間



人数



費用

