

# お雛祭りの 変わり押し寿司

彩りあざやか  
かわいい形

花形やひし形の型で、変わり押し寿司を作りました。  
すし飯はふつうの酢飯とケチャップ酢飯の2種類で  
色と味に変化をつけます。  
具は、下準備が簡単で、  
子どもたちが食べやすく大好きなもの。  
すし飯の間はきゅうり、キヌサヤ、  
かんぴょうと椎茸の煮物などを挟みます。  
上はいろいろな具をデザインして楽しく。

おいしい  
すし飯の  
作り方  
(2合・4人分)

- <すし飯>  
米…2合  
料理酒…大さじ1  
みつし昆布…5cm  
<合わせ酢(1合分)>  
食酢…大さじ3  
栗精糖…大さじ1  
真塩…小さじ1/4



1 米は研いで、分量の水、酒を入れ、昆布をのせて普通に炊く。



2 炊けたごはんをすし桶に移し、温かいうちに混ぜ合わせた合わせ酢を回しかける。(変わり押し寿司の場合は、1合分を酢飯に、もう1合分をケチャップすし飯にする。)



3 シャもじで切るように混ぜて、うちわであおいで冷ます。

## 変わり押し寿司の ケチャップすし飯は…

下の分量で作ったケチャップすし酢を入れてさっくり混ぜ、うちわであおいで冷ます。

- <ケチャップすし酢(1合分)>  
トマトケチャップ…大さじ1 1/2  
食酢…大さじ1/4  
水…大さじ1/4

## 変わり押し寿司の具

- 寿司でんぶ
- いくら
- スモークサーモン
- ほたて
- 炒り卵



ほたて(道産産) ハーフパック



いくら醤油漬 (雄武) 60g



スモークサーモン スライス



寿司でんぶ



食酢



かんぴょう

- かんぴょうと乾しいたけの煮物  
かんぴょう20cmは塩もみして水で洗い、水で戻す。水気を切って4~5cm長さに切る。乾しいたけ2枚は水で戻し軸を取って薄切りにする。小鍋にかんぴょうと乾しいたけ、丸大豆醤油・みりん各大さじ1、乾しいたけの戻し汁1/4カップを入れ、落としぶたをして煮つめ、そのまま冷ます。
- キヌサヤどきゅうり  
キヌサヤ4枚は塩ゆでして細切りにし、きゅうり1/4本は薄切りにする。

## ひしもち寿司

- すし飯の間は、きゅうり
- サーモンをバラの花のように丸めたものに炒り卵のせ
- ほたて



## 桃寿司

- 炒り卵
- いくら
- ほたて



## おうぎ寿司

- すし飯の間は、キヌサヤ
- 上に炒り卵、でんぶ、キヌサヤ

## さくら寿司

- すし飯の間は、かんぴょうとしいたけの煮物
- 上にいくら、炒り卵、でんぶ、キヌサヤ



バームクーヘン2個

## バームクーヘンのお雛を形



- 髪はいちごのへた
- いちごを縦半分にしたもの
- 生クリームを固めに泡立てていちごを体にくっつける
- 目や口はチョコレートを溶かしたもの
- いちごのへた
- りんご

- バームクーヘン 1/4
- バームクーヘン 1/4
- バームクーヘン 1/4