



つくるまえに

テーブルをきれいにしましょう。
 せいけつなまないたなどをじゅんびしましょう。
 ねりきりがころがってしたにおちないようにおさらをじゅんびしましょう。
 つくりはじめるまえに手(て)をしっかりとあらいましょう。
 つくったおかしは、できるだけそのひのうちにおいしくいただきますよ。
 のこったねりきりはラップでつつみ、できるだけはやめにたべてしまいましょう。
 つまようじなどのとがったどうぐでけがをしないようにちゅういしましょう。



よいするもの

■ねりきり

かお：みどり 20g、しろ 5g

ほっぺた：あか 0.1g、しろ 0.1g

目(め)：くろ 0.1g

あまったねりきりは、すきなかたちをつくってたべましょう

■道具(どうぐ)

スプーン

せいけつなぬれふきん

(てをふきながらつくっていくため)



かねご製餡の
 こどもねりきり
 レシピ動画は
 こちら→



スタート



て のひらをつかって、
すこしだけ、
たいらにしましょう。



しろ と みどりをまぜて、
うすい みどりいろ にして
まんまるに。

目(め) はくろ をふたつ。
ほっぺ はあか としろ を
まぜたものをふたつ
つくりましょう



め と ほっぺ をかわいく

ゆびでおして、
こななかたちに



スプーンをつかって
おくち をつくりましょう

