＊＊＊ 彩り手まり寿司 5種 ＊＊＊

＜材料＞５人分
米２合で炊く
寿司酢＝酢大さじ３・砂糖大さじ２・塩小さじ 1/2
・スモークサーモン１～２枚・・・５等分にする
・スライスハム１枚とスライスチーズ１枚・・・５等分にする
・卵１個・塩少々・・・炒り卵を作る
・ピンクカマボコ 1/2 本・・・１５枚に薄く切る。ゆかり少々
・きゅうり 1/2 本・・・輪切りして塩もみする。マヨネーズ少々
貝割菜・紅生姜少々・青紫蘇５枚

＜作り方＞
１．炊き上がった御飯を飯切りに移して、よく混ぜ、寿司酢を上にかけてなじませて、
　　５等分にする。
２．５等分した御飯を再び５等分して丸めておく。
３．スモークサーモンと貝割菜を飾る。
４．ラップでしっかりさせて、スライスハムとチーズをのせて茶巾にする。
５．すし飯の上に炒り卵をのせて、しっかり包み茶巾にしておき、盛り付けるときには
　　紅生姜の細かく切ったものを花芯にする。
６．ピンクカマボコ薄切り３枚をのせてしっかり包み、盛り付けてからゆかりをふりかける。
７．きゅうりは小口切りして塩もみ後、しばらくしてから茶巾して中央にマヨネーズを絞る。
８．器に青紫蘇を敷き５種を盛り付ける。

＊＊＊ はんぺんのお吸い物 ＊＊＊

＜材料＞５人分
はんぺん 1/3 個・・・一口サイズに切る
乾燥ワカメ２g・・・戻す
青葱小１本・・・小口切り少々
煮出汁＝煮出汁４カップ（天然だしパック）
　　・酒小さじ２・塩小さじ 1/2・薄口醤油小さじ２

＜作り方＞
１．煮出汁を沸かしてはんぺんを加えて味付けする。
２．①にワカメを入れて椀に注ぎ塩を振り入れて味を整え、椀に注ぐ。