

みんな上手に  
つくってね!!

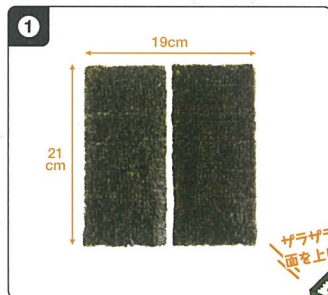


# 三手巻き寿司

講座



三手巻き寿司を上手につくるには、ご飯と具を入れすぎないことがポイント。あとは手順をよく見て、レッツチャレンジ!



海苔の大きさは21cm×19cmの長方形。短い方を半分に折って切ります。

ゆるゆるした  
面を上にしてね!



半分に切った海苔を斜めに切ります。海苔1枚から4切とれます。



頂点をしっかり  
合わせて折って  
ください!

斜めに切る時は、対角線の頂点を合わせて折りたたみ、切ります。



切った海苔の一番大きい角度の角を下にして持ちます。



ご飯と具をのせます。



片側から包み込むように巻きます。



三角すい状になるように、もう片方も巻きます。



海苔の量が  
少ないから  
食べやすいよ。

出来上がり!