

たこさんウィンナー



日本のおべんとうは、きれいで楽しいです。食

べ物でいろいろなかたちを作ったり、いろいろ

な形に切ったりします。



たこさんウィンナーを作ってみましょう。

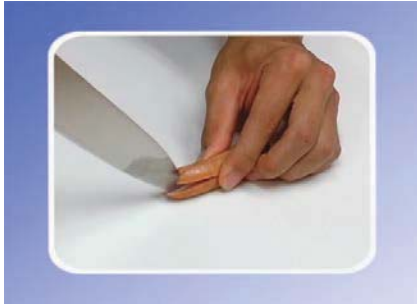


ざいりょう
材料は、ごまとウィンナーです。



ウィンナーをよこに置いて、半分くらいのところま

でほうちようで切れ目を入れます。



2つ目の切れ目を入れます。



同じようにして、ぜんぶで8本の足を作ります。



つぎに、フライパンでやきます。



足が広がって、たこのかたちになります。



ごまの目をつけて、できあがりです。

문어 비엔나



일본 도시락은, 예쁘고
재미있습니다. 재료로 여러 가지
형태를 만들거나, 여러 가지 형태로
자르거나 합니다.



문어 비엔나를 만들어 보겠습니다.



재료는, 깨와 비엔나입니다.



비엔나를 옆으로 놓고, 절반 정도의
부분까지 식칼로 칼집을 넣습니다.



두 번째도 칼집을 넣습니다.



동일하게 전부 8 개의 다리를
만듭니다.



다음으로, 프라이팬에 굽습니다.



다리가 넓어져서, 문어 모양이
됩니다.



깨로 눈을 붙여서, 완성 되었습니다.