

# 手巻き寿司作り

令和8年6月27日（土）

## ○材料

- ・ ご飯 ・ 砂糖 ・ 塩 ・ 酢 ・ 海苔
- ・ 醤油 ・ マヨネーズ ・ ケチャップ

具材として…肉、たまご、カニカマ、チーズ、ツナ、ウィンナー、  
トマト、レタスなどを使用する予定です。

※衛生面と感染者予防のため、マスクの持参をお願いいたします。

## 作り方

1. ご飯と酢飯のもと（酢・砂糖・塩）を混ぜて酢飯を作ります。
2. 具材を用意します。  
肉は塩胡椒、甘辛炒めにします。  
ウィンナーは焼きます。  
トマトやレタスなど食べやすい大きさに切ります。  
ツナはマヨネーズで和えてツナマヨにします。
3. 海苔→酢飯→好きな具材をのせて、巻いたら完成です✨

