食材のかざり切りにチャレンジしよう！

大妻多摩中学校

〔準備する物〕

・ぶどう　　・ハム　　・かまぼこ　　・ごま（あれば）　　・オレンジ

・小さい包丁　　・まな板　　　・ようじ　　　　（写真 １ ・ ２）

・応用編で使った材料：桃の缶詰め、

　キウイフルーツ、イチゴ

写真１

写真２

〔手順〕

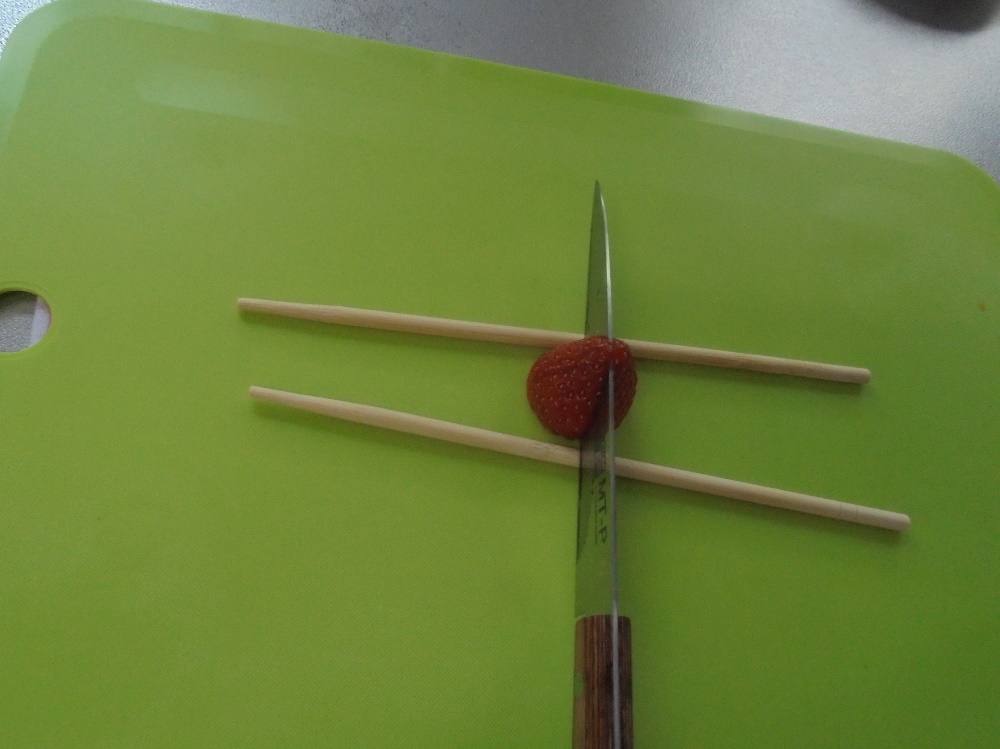
包丁を使うので保護者の方と一緒に行ってください。けがをしないように注意して行ってください。

＊花　～ぶどう～～



①ぶどうの根元の方を少し　　　　②ぶどうを立てて置き、十字に　　　③皮をそっとむく。（写真５）

切る。（写真３）　　　　　　　　　　切り目を入れる。（写真４）

＊花　～イチゴ～～

①イチゴのへたの方を少し切る。

②イチゴの上下に割りばしを置き、イチゴを立てて置き、十字に切り目

を入れる。

③そっとひらく。（写真６）

写真６

＊バラ　～かまぼこ～～

①赤いかまぼこを１mmの厚さに３枚切る。（写真７）

②１枚をくるくるまく。２枚目・３枚目も続けてまく。（写真８）

③根元をようじでとめる。

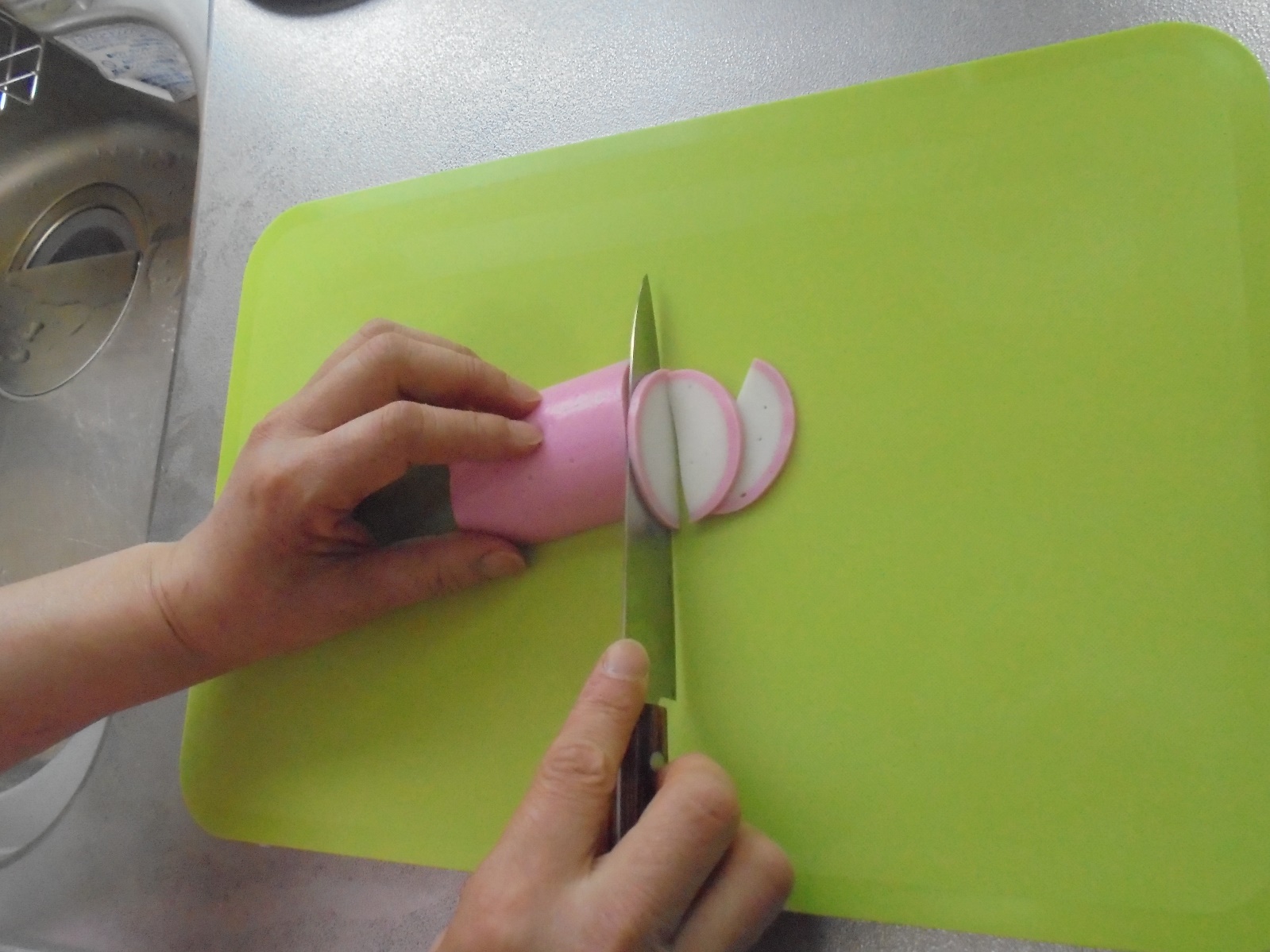




写真８

写真７

＊バラ　～ハム～～

①ハム２枚を半分に切る。

②１枚ずつくるくるまく。

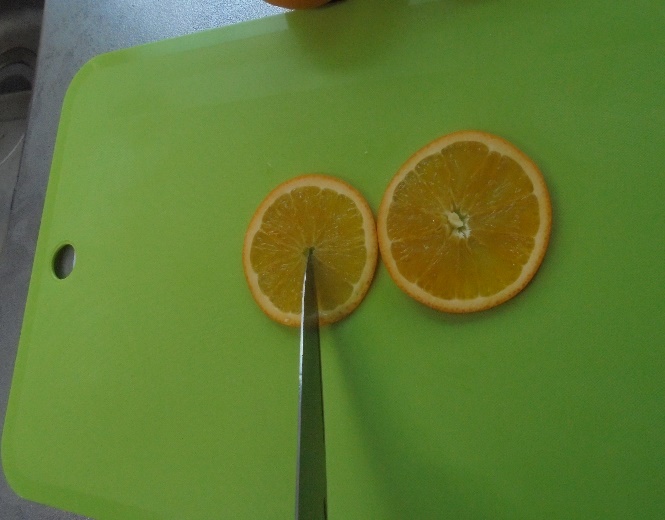
③根元をようじでとめる。

④白いかまぼこ・黄桃・キウイフルーツなど

柔らかくてうすく切れる食材でもやってみよう。（写真９）

写真９

＊ちょうちょ

①オレンジをうすく、２枚切る。

②１枚を中心まで切り込みを入れてねじる。（写真１０・１１）

写真１０

写真１１

＊うさぎ　１

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |
| ①かまぼこを１cmの厚さに切る。（写真１２） | ②表面の色の付いた部分を包丁をねかせて７分目まで切る。（写真１３） | ③切った部分を内側に折り込む（写真１４） | ④ごまで目をつけるとかわいい（写真１５） |

＊うさぎ　２

①かまぼこを１cmの厚さに切る。

②表面の色の付いた部分を包丁をねかせて７分目まで切る。

③切った部分をまな板の上にのばし、細長くV字に切る。（写真１６）

＊リボン

①かまぼこを１cmの厚さに切る。

②表面の色の付いた部分を包丁をねかせて半分まで切る。

写真１６

③反対側も同じように切り、切った部分を折り込む（写真１７）

④白い部分を真ん中に置くとかわいい（写真１８）



写真１８

写真１７

＊手綱（たずな）

①かまぼこを１cmの厚さに切る。

②表面の色の付いた部分を包丁をねかせて７分目まで切る。

③②で切った部分をまな板の上にのばし、中央に２cmくらい切り目を

　入れる。（写真１９）

写真１９

④③の切り目に、色のついた部分の端を下からくぐらせ、静かに引い

　て通す。（写真２０）

＊ハート

写真２０

①かまぼこの向こう側１cmを残して、３mmの厚さに切り目を入れていく。（写真２１）

②２枚目で切り離し、両端を真ん中に入れる。（写真２２）



写真２２

写真２１

＊末広（すえひろ：幸せが広がっていくという意味）

①かまぼこの向こう側１cmを残して、３mmの厚さに切り目を入れていく。

②６枚目で切り離し、つながっている部分を押さえながら、扇のようにずら

す。（写真２３）

＊菊

写真２３

①かまぼこの向こう側１cmを残して、３mmの厚さに切り目を入れていく。

②７枚目で切り離し、中央５枚を同一方向に折り曲げる。（写真２４）

＊少し切り方を変えたり、曲げ方を変えるだけで、いろいろな形に見えますね。自由な発想で、すてきな作品を作ってみてください。できあがったらきれいに盛り付けてみましょう。

写真２４

