

作法

先把手洗干净再开始作!

把袋子里的东西都拿出。把袋子铺平，作成「便当铺垫」，在上面作糖果。



先用剪刀把三角杯剪下来!

作西兰花!

在盘子中写着「西兰花」的部分放入「西兰花的原料」。用三角杯盛入1杯水放入，用叉子搅拌至溶化。
※等3分钟即可凝固。



作鸡蛋卷!

在盘子中写着「鸡蛋卷」的部分放入「鸡蛋卷的原料」。用三角杯盛入1杯水放入，用叉子搅拌并把表面弄平。
※等3分钟即可凝固。



作章鱼香肠!

在盘子中写着「香肠」的部分放入「香肠的原料」。用三角杯盛入1杯水放入，用叉子搅拌并把表面弄平。
※等3分钟即可凝固。



作饭团!

1 把「饭团的原料」放到写着「饭团·意大利面」的地方。用三角杯盛入2杯水放入，用叉子搅拌均匀。
※请注意在搅拌时不要把粉散到外边。



2 把饭团分为2个。一个参考「便当铺垫」上的「熊猫的大小」，作出熊猫的脸和耳朵。另一个作成三角形的饭团。



3 把盘子中写着「熊猫的眼睛·鼻子·嘴」和「紫菜」的地方放入「黑芝麻和盐」。用手向着箭头「→」方向拨到圆洞中。袋子里剩的「黑芝麻和盐」也放入这里。



4 把②作的三角饭团放在「紫菜」上面按，饭团上沾上「紫菜」就作成了。



5 把②作的「熊猫的脸」放在「熊猫的眼睛·鼻子·嘴」上面按上图案。把熊猫的耳朵用圆洞中的芝麻盐涂黑。把脸和耳朵放在一起就作成了。



作炸鸡块!

在写着「饭团·意大利面」的地方放入「炸鸡块的原料」。用三角杯放入1杯水，用叉子搅拌至成型。分成2个就作成了。



作意大利面!

在写着「饭团·意大利面」的地方放入「意大利面的原料」。用三角杯放入2杯水，用叉子搅拌。



把蛋糕挤袋的上部折短一部分，放入意大利面的原料。按照图像把袋子上部拧紧，用剪刀把下角剪掉一点点。在「便当铺垫」上挤出意大利面。



放到饭盒中!

用叉子从边沿把「鸡蛋卷」卷好之后，从盘子中取出鸡蛋卷，西兰花，章鱼香肠在「便当铺垫」上摆好。
※请用叉子切掉章鱼香肠的多出来的部分。
※请注意不要把果冻弄碎。



作好了!