

令和3年度 さとやまサロン

ほうらい寿司づくり

11月19日(金)実施



材料です



ご飯



笹を洗って端を切ります



ご飯を均等に分けて



笹の上に具材を並べ



酢飯をのせていきます



押ししていきます



上手ですね



笹で包んで



アイロンで水分を抜きます



どの葉にしようかな



ひもをついたらしおりの完成