

# やいづキャラ弁グランプリ応募作品一覧

## ～やいちゃん部門 キッズ～

[No.27]



ペンネーム：miyuki.n.happy

アピールポイント：やいちゃん大好きな娘は迷わずやいちゃんキャラ弁に^^

青色ご飯は食用色素に頼らず、より安心な紫キャベツを煮とった色素で着色。紫が青くなるのは実験のようで楽しんでました^^やいちゃんが持っているトマトをミニトマトで添えて🍅娘が総合の授業で焼津の自慢として調べた「なると」を入れたいとの思いがあったようで、なるとをお花にしたそうです。おかずも給食のやいちゃんランチみたいに焼津を感じられるように、小松菜のおかか和え、なまり節そぼろ、ウインナーは海の仲間のタコさんに。色素をとった紫キャベツはおひたしにして下の方に添え、海を表現したそうです。(写真では黒っぽく見えますが、実物はもう少し青いです)食材を無駄にしないで、うまく生かして使っていました^^デザートは甘い志太梨♪焼津愛が詰まったお弁当になりました☆

[No.28]



ペンネーム：miyuki.n.happy

**アピールポイント**：息子もやいちゃん大好きで、即やいちゃんキャラ弁をチョイス！青色ご飯は食用色素に頼らず、より安心な紫キャベツを煮とった色素で着色。紫がなぜ青くなるのか不思議がっていましたが^^やいちゃんが持っているトマトをミニトマトで添えて🍷テーマは「やいちゃんと海の仲間たち」深海魚、とりわけダイオウイカやタコが好きな息子らしく、イカをはんぺんでつくり、ウインナーはタコに。特大エビフライに、なまり節そぼろ。息子は総合の授業で、焼津の自慢としてカツオを調べているので、カツオをお弁当に入れたいと思ったそうです。焼津の自慢、なるともお花にして添えました。デザートは甘い志太梨♪息子の「好き」が詰まったお弁当になりました^^

[No.29]



ペンネーム：なぎさと母ちゃん

**アピールポイント**：お母さんと一緒に作りました。おかずは自分が好きなものを詰めました。オクラが好きなので、うちでとれたオクラをたくさん入れました。なるとをやいちゃんのほっぺたに使いました。海苔を切るのが難しかったです。

### [No.30]



**ペンネーム：**いっちゃん

**アピールポイント：**地元焼津で作られている、なると、黒はんぺん、かつお節を使いました。家庭菜園で取れた、オクラをちくわに入れたり、ピーマンを黒はんぺんとかつお節で炒めたりしました。やいちゃんの顔を作るのが難しかったみたいです。普段かから料理のお手伝いをしてくれるので、たまご焼きも1人で作りました。お家時間が長い夏休みでしたが、子供が楽しんでお弁当を作っていて良い時間がとれました。

### [No.31]



**ペンネーム：**りこ

**アピールポイント：**おいしく食べれるように、ご飯の中にかつおぶしを隠し味にしました。ウインナーはお魚です。白はんぺんにつくだにを使ってハッピーをイメージしてつくりました。