

Enjoy! Try!



## ひよこの指揮者

調理時間

15分

カロリー

157kcal (1人分)

### 材料(1人分)

明治ブルガリアヨーグルトLB81プレーン 100g

キウイ 少々

パイン缶のパイン 1枚

みかん缶のみかん 2個

バナナ 2cm

チョコベビー 17個

いちごスライス 2枚

チョコレートソース 少々

### 作り方

① 皿にプレーンヨーグルトを入れ、均等に広げます。

② チョコベビー1個を横半分に切ります。キウイを蝶ネクタイ用に三角形に切ります。  
バナナの上側に切り込みを入れ、くちばしを作ります。

③ 皿の中央より少し下にパインを置き、その中央にバナナを置きます。

④ バナナの左右にいちごスライスを置き、ほっぺを作ります。バナナの下にスライスしたキウイを置いて蝶ネクタイを作ります。  
いちごの下にみかんを置き、左右の羽を作ります。

⑤ 半分に切ったチョコベビーでひよこの目を作ります。左のみかんの先端に、チョコベビー5個を横向きに並べ、指揮棒を作ります。  
蝶ネクタイの下にチョコベビー3個を置き、ボタンを作ります。

⑥ 皿の上側にチョコベビー8個を置き、竹串の先端にチョコレートソースをつけて音符を描きます。