

① カレーライス

<食材の内容>

○お米 ○にんじん ○たまねぎ ○じゃがいも
○牛肉 ○カレールー ○福神漬け

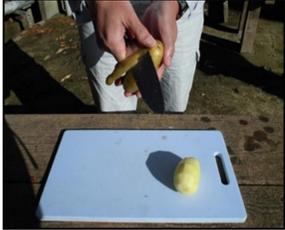
<食器セットの内容>

○鍋/ふた：1 ○ごはん鍋/ふた：1 ○まな板：2
○さら：6 ○湯のみ：6 ○しゃもじ：1 ○おたま：1

食材



①野菜の皮をむく



野菜の皮をむく。

②野菜を切る



にんじんは火が通りにくいため、うすく切る、小さく切るなど、切り方を工夫する。

③具材を切った様子



牛肉、たまねぎ
じゃがいも、にんじん

④カレーの水をはかる



切った野菜、牛肉を鍋に入れ、おたまで水を入れる。
班の人数分に加えて1杯余分に入れる。
(蒸発分)

⑤かまどに運ぶ



鍋をしっかり持って、かまどまで運ぶ。
※ごはんが炊けてから運ぶこと！

⑥火にかけて煮る



にんじんがやわらかくなるまで火にかけて、煮込む。

⑦カレー粉を入れる→まぜる



にんじんがやわらかくになったら、鍋を火からずらし、カレー粉を入れる。
とろみがつき、1～2分程再び火にかけたら出来上がり。

⑧テーブルに運ぶ



鍋をかまどから下ろし、取手をしっかり持ちテーブルに運ぶ。

※鍋を移動する時は、
「鍋の通のま」の注意を
まわすようにしてください。

⑨テーブルに置く



テーブルの上に新聞紙をしき、その上に鍋を置く。

⑩盛りつけて完成



盛りつけて、出来上がり！