

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 ○カレー粉 ○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食材を切った様子



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

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

★鍋を移動させる時「後ろ通るよ!」など
★包丁を洗いに行く時「包丁が通ります!」など
まわりに声かけをしよう!

