

《カレーの係》の手順（カレーの作り方・片づけ方）



①ジャガイモを水で洗い、ピーラーで皮をむく。



②ジャガイモを、一口で食べれる大きさに切り、カレーなべに入れる。



③玉ねぎのうす皮を取り、一口大に切る。
(みじん切りにしない)



④ニンジンの皮をむき、一口大に切る。
厚さを5ミリ位にすると、火が通りやすい。



⑤とり肉も同じように一口大に切り、
野菜と一緒にカレーなべに入れる。



⑥水を、具材と同じ高さになるように入れる。
水が多いとスープ状になるので、気をつける。
(先生に水の量をみてもらおう)



⑦カレーなべのまわりや取っ手に洗剤をぬる。



⑧カレーなべを火にかける。



⑨沸とうして十分くらい、しつかりと煮込む。

⑩フォークを刺して、具材に火が通ったか確かめる。



☆ニンジンやジャガイモにスツと下まで通ればOK！



⑪具材に火が通ったら、カレールーを入れる、お玉で混ぜる。

⑫ひと煮立ちさせると、できあがり。



☆ルーを入れる前に先生に水の量を見てもらう。

片づけ方



①スカッチブライトで、こすって中の汚れや外のすすを落とす。

②取っ手やふたのまわり、なべの内側の洗い残しに気をつけ、きれいになったら、専門職員の点検を受け、水気をしっかりと取り、き取ってから、たなに戻す。

