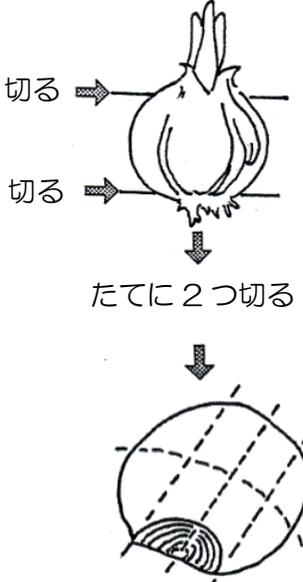
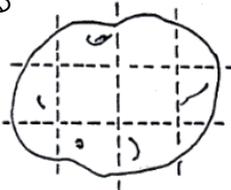
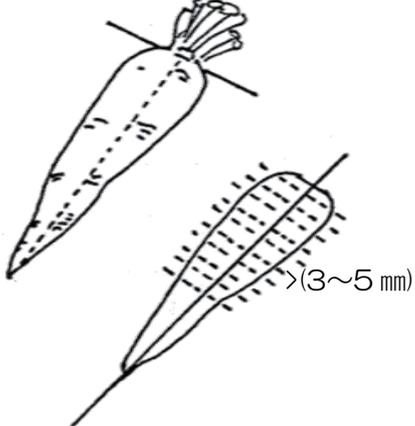
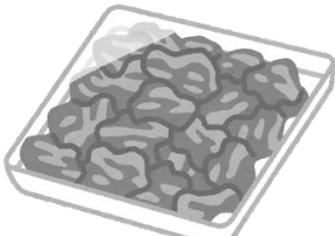


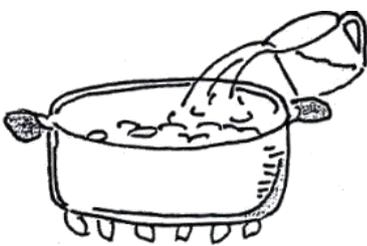
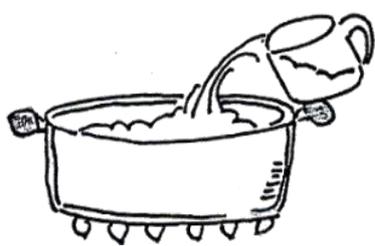
# カレーの作り方

※早く火が通りやすいようにすべて小さめに切ってください

## 1.材料の下ごしらえ(包丁のあつかいは注意して)

<p>☆たまねぎ</p>  <p>切る → 切る → たてに2つ切る ↓ ↓</p>	<p>☆じゃがいも 皮をむき、芽をとる 火が通りやすいように小さめに切る</p> 	<p>☆にんじん たてに2つに切る ↓ もう一度たてに切る ↓ 3~5mmに切る</p>  <p>&gt;(3~5mm)</p>
<p>☆肉 食べやすい大きさに切っておく</p> 		

## 2.いよいよ火にかける

 <p>①具が軽く浸るぐらい水を入れる。 入れすぎに注意！！ スープカレーになるよ</p>	 <p>②野菜が柔らかくなるまで煮る。 時々おたまとスプーンでにんじんとじゃがいものかたさをみる。 ※やけどに気をつけて！</p>	 <p>③火からおろしカレーラーを入れてしっかりまぜる。 ④弱火で少しにたら出来上がり</p>
--	--	--

みんなで協力して、おいしいカレーを作ってください♪

※水の量が多すぎると「カレースープ」や「カレーそうすい」になってしまいます。  
水の量が少なすぎると「コゲコゲカレー」になってしまいます。様子を見ながら、水の量を上手に調節しましょう♪

