

# カレーの作り方

## 1. 材料の下ごしらえ（包丁の扱いは注意して！）

<p>☆たまねぎ</p> <p>切る →</p> <p>切る →</p> <p>たてに2つに切る</p>	<p>☆じゃがいも</p> <p>皮をむき、芽をとる</p>	<p>☆にんじん</p> <p>たてに2つに切る ↓ もう一度たてに切る ↓ 3~5mmに切る</p>
<p>☆肉</p> <p>細切れになっているので鍋に入れてからくずす</p>		

## 2. いよいよ火にかける

<p>①空のなべを熱くする。 うすく油をひく。</p>	<p>②肉を入れ、色が変わるまでいためる。</p>	<p>③野菜を入れ、さらにいためる。</p>
<p>④具が浸るくらい水を入れてあく取りをしながらにする。</p>	<p>⑤野菜が柔らかくなったら水の量を調節しながら弱火でにする。</p>	<p>⑥にえてきたらカレールーを細かく削り入れ、まぜる。</p>

みんなで協力して作ったカレーは美味しいよ♪

- ※ 水の量が多すぎると「カレー味のスープ」になってしまいます。
- 水の量が少なすぎると「焦げたカレー」になってしまいます。
- 様子を見ながら、水の量を上手に加減しよう。