

カレー

【所要時間：60分】

●用意するもの（12皿分）

カレールウ（1箱）、豚肉（500グラム）、ニンジン（約3本）、
タマネギ（約5個）、ジャガイモ（約8個）、サラダ油、ボウル、ザル、鍋、菜箸、水

●作り方

① 野菜を洗い、皮をむいて一口大の大きさに切る。

※ジャガイモの芽と緑の部分があれば、しっかりとろう。

② 肉を切る。

③ 鍋にサラダ油をしき、野菜と肉をいためる。

④ 水を加え、柔らかくなるまで煮込む。（約20分）

⑤ カレールウを入れて溶かす。

⑥ 好みのとろみになるまで弱火で煮込んでできあがり。（約10分）



●備考

・用意するもののうち、二重線がひいてあるものは、びわ青少年の家でも用意できます。

・火起こし用の新聞紙、ライターや食器をふくキッチンペーパー、ふきんなどはお持ちください。