

カレーライス各種(ポーク、ビーフ他)

所要時間: 約3時間



【材料】1人前

- ・無洗米 …… 120g (90g)
- ・肉(またはウインナー等) …… 50g (30g)
- ・じゃがいも …… 50g (40g)
- ・にんじん …… 20g (15g)
- ・玉ねぎ …… 50g (40g)
- ・カレールー …… 40 (30g)
- ・福神漬 …… 10g
- ・油、塩、コショウ …… 適量

※キッズには、福神漬は入りません。

※キッズには、ゼリーが付きます。

※分量のカッコ内 はキッズカレーです。

【調理道具】 5~8人用

- ・まな板 …… 2枚
- ・包丁 …… 2丁
- ・おたま …… 1本
- ・フライ返し …… 1本
- ・計量カップ …… 1個
- ・しゃもじ …… 1本

【食器】

- ・カレー皿 …… 食数分
- ・スプーン …… 食数分

【作り方】

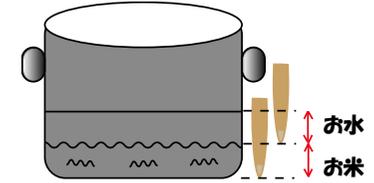
①材料と調理器具の数を確認します。

②鍋にお米とお水を入れたら、ふたをして20分浸します。(お米は無洗米なのでとがなくて大丈夫です。)

※お水の計り方

まず鍋底からお米の表面までの高さを指で計ります。

次にお米の表面に指を置き、お米と同じ高さまでお水を入れます。



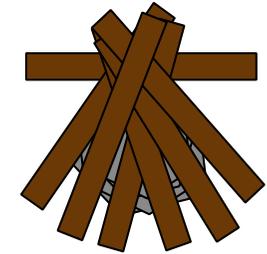
③にんじん、じゃがいも、玉ねぎは、皮をむいて好きな大きさに切ります。※小さく切ると早くやわらかくなります。

④かまどに火をおこします。

まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。

新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。

新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。



⑤浸したお米をかまどに乗せ、強火で炊きます。沸騰したらさらに20分強火で炊きます。

※火ばし等でふたを押さえつけて、ぐつぐつしていたら沸騰している合図です。

炊き上がったら火から離して蒸らします。

味見をしてみて固かった時は、お水をカップ1杯分足して蒸らします。

⑥別の鍋に油をひき、火にかけます。

⑦鍋が温まったら、肉→野菜の順番に炒めます。

⑧肉の色が白く変わったら、お水(200cc×人数分)を加え、強火で煮込みます。

⑨野菜がやわらかくなったらカレールーを入れ、かき混ぜながら10分程煮込みます。

⑩ごはんとカレーをお皿によそい、福神漬をそえたら完成です！

◇鍋の大きさ目安◇



米 : 3~15人前
カレー: 2~10人前



米 : 8~25人前
カレー: 4~20人前