

# カレーライスをつくらう！

作った日

月

日

(1) 買い物に行こう！

レシートをはろう！

|                  |         |
|------------------|---------|
| ① にんじん 1袋        | えん<br>円 |
| ② たまねぎ 1袋        | えん<br>円 |
| ③ ジャがいも 1袋       | えん<br>円 |
| ④ 肉 250g         | えん<br>円 |
| ⑤ カレールー(3~4人分)1箱 | えん<br>円 |
| 消費税              | えん<br>円 |
| 合計               | えん<br>円 |

(2) 材料を準備しよう！ (3~4人分)

|   |         |             |
|---|---------|-------------|
| ① | にんじん    | 1本 (ぽん)     |
| ② | たまねぎ    | 1個 (こ)      |
| ③ | じゃがいも   | 2個 (こ)      |
| ④ | 肉 (にく)  | 250g (グラム)  |
| ⑤ | カレールー   | 1箱 (はこ)     |
| ⑥ | 塩 (しお)  | 少し (すこし)    |
| ⑦ | こしょう    | ほんの少し (すこし) |
| ⑧ | 油 (あぶら) | すこし (すこし)   |

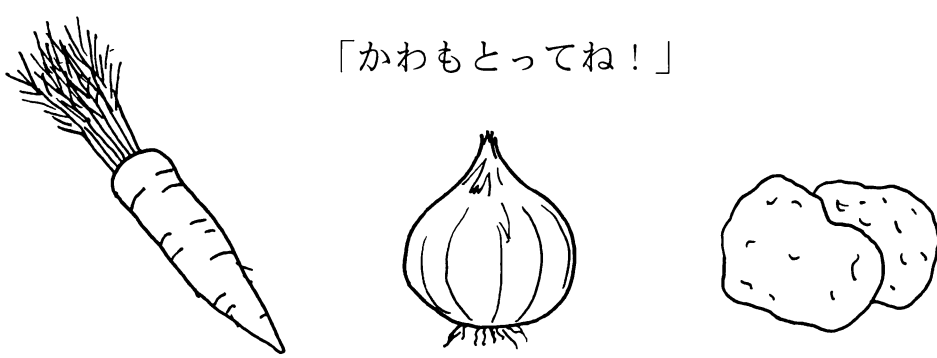
(3) 調理をしよう!

①

洗<sup>あら</sup>らう

にんじん たまねぎじゃがいも

「かわもとってね！」

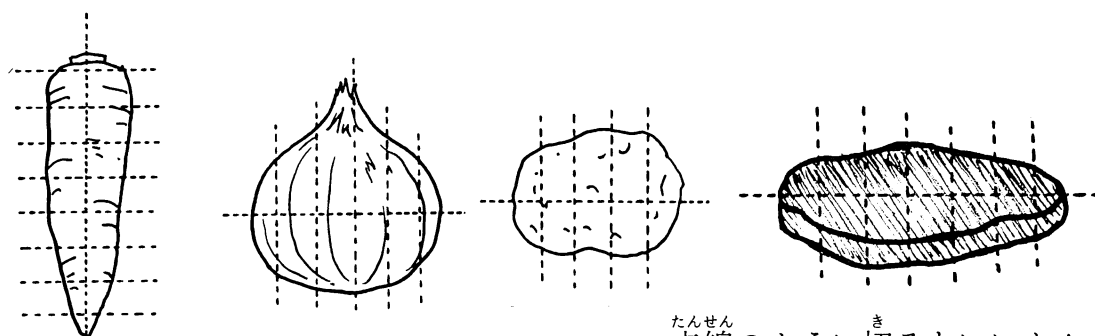


ぼん (1本) こ (1個) こ (2個)

②

切<sup>き</sup>る

にんじん たまねぎじゃがいも 肉(にく)




たんせん 点線のように切るといいよ!

「きをつけてね！」

③

炒<sup>いた</sup>める

油(あぶら) 肉(にく) たまねぎ しお



にんじんとじゃがいもも わすれないでね!!

「こげないようにがんばって！」

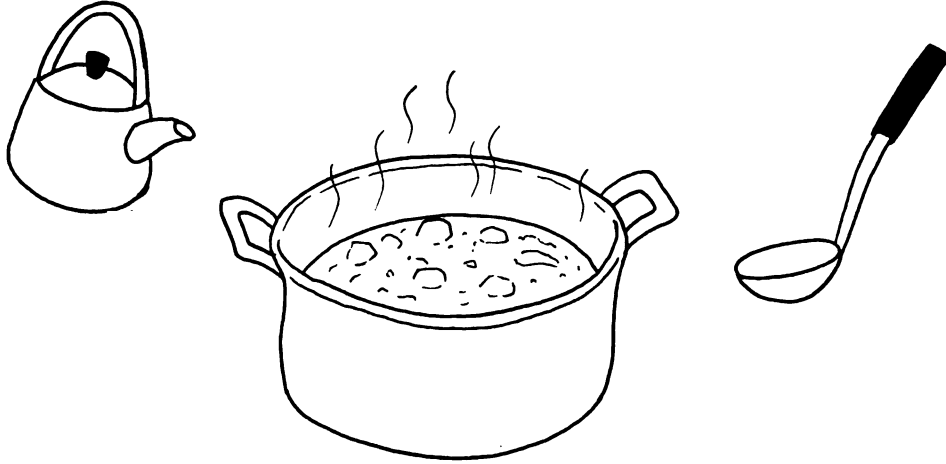
こしょう パラパラ

④

野菜<sup>やさい</sup>や肉<sup>にく</sup>の上<sup>の</sup>のところまで、お湯<sup>ゆ</sup>を入れて煮<sup>に</sup>る  
泡<sup>あわ</sup>をすく<sup>す</sup>い、捨<sup>す</sup>てる

「これをアクというんだよ。」

煮<sup>に</sup>  
る



⑤

にんじん、じゃがいもを食<sup>た</sup>べてみる

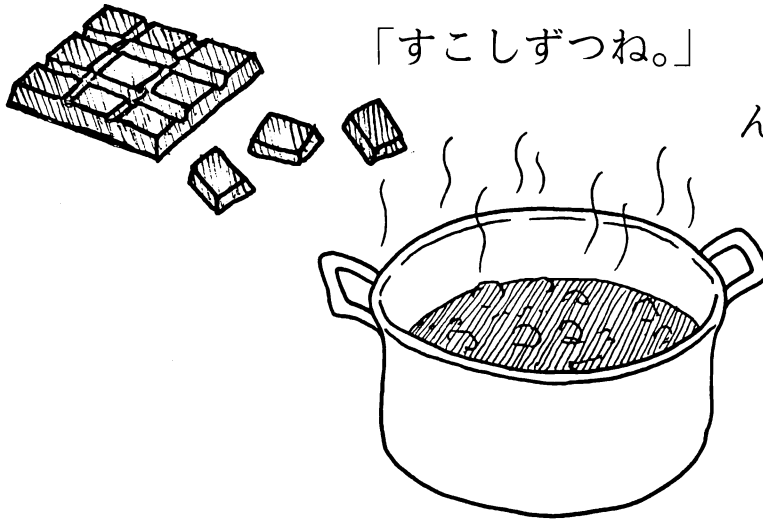
「やわらかい！」

やわらかくなったら

カレー<sup>い</sup>ルーを入れる

「すこしずつね。」

ん——  
おいしそう!!



味見<sup>あじみ</sup>をする —— OK!

できあがり!!!!!!

「やったね、すごい！」

仕<sup>し</sup>  
上<sup>あ</sup>  
げ  
る

