

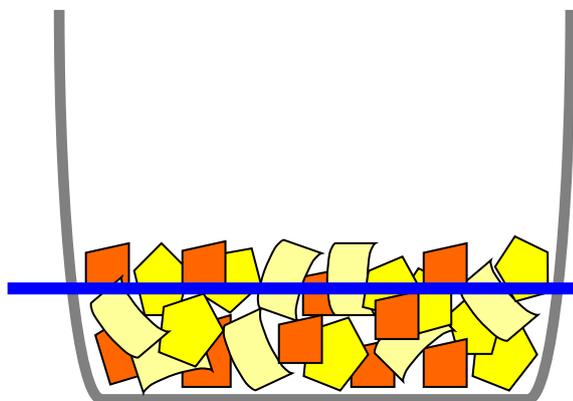
ワンポイントレシピ ~カレー~

【カレー】

おお
大きなお鍋



★水の量は、切った野菜が見えるくらい。
それ以上はダメ~！



うえ
上からみた様子！
やさい
野菜がよく見えます。

みす い
水を入れすぎると、スープカレーになって、食べ残しの原因にもなるので
ようちゅうい こ ばあい あと みす
要注意！濃い場合は、後で水をたせばOK！

★お肉は、じゃがいも、にんじんが柔らかく
なったことを確認してから入れる。

★カレールーは、お肉に火が通ったら入れる。