

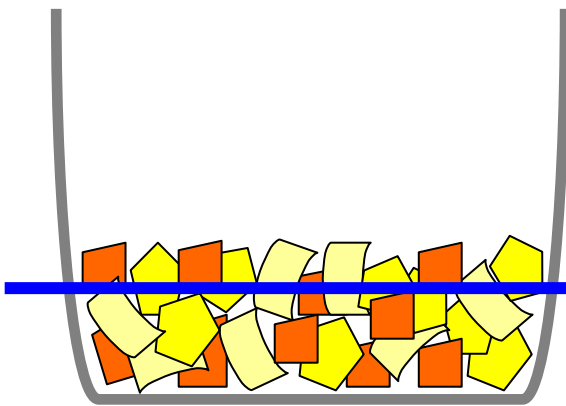
# ワンポイントレシピ ~カレー~

## 【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。

水をいれすぎると、スープカレーになって、食べ残しの原因にもなるので  
要注意！濃い場合は、後で水をたせばOK！

★お肉は、水が沸騰したら、入れる。

★カレールーはじゃがいも、にんじんが柔らかくなったことを確認してから入れる。