

# カレーづくり



☆カラスが食材をねらっています。  
食材から目をはなさないように  
しましょう

- 1 薪置き場から、注文1セットにつき「薪3束」を運ぶ
- 2 持ってきた薪を自分たちが使うかまどの前に置く
- 3 開始時に本所職員の説明を聞く
- 4 炊事場Cの炊事用具倉庫前で、「食器かご」・「洗剤かご」を受け取り、水洗いをする。
- 5 薪を組む

たきつけ材をくるんでいる新聞紙を外して使用します。

①鳥居の形に太い薪を置き、真ん中に軽く丸めた新聞紙を置く。

②新聞紙を囲むように、格子状にたきつけ用の細い薪を組む。

③組み終えた薪の上に、調理用の鉄の棒を3本並べる。



## 6 調理を始める ※よく洗って、よく加熱する ※肉は切らない

- (1)野菜を切る ※野菜の傷みなどについては内線33番「食堂」へ連絡する  
※野菜はなるべく小さくなるように切る



大きく切りすぎると火が通るのに時間がかかり、薪が多く必要になってしまいます。  
※写真の例はにんじん、じゃがいもを  
いちよう切りにしています。

### (2)はんごうの準備

- ① 2つのはんごうに米を分ける（カップ3.5杯ずつ）
- ② 米をよく洗って、水を入れる（カップ4杯ずつ）※少し多めで大丈夫

### (3)薪に火をつける

- ①マッチで新聞紙に火をつける。  
※なるべく下の方から3か所くらいに火をつける。
- ②炊事用の薪を入れて火を大きくする。

薪が足りずに、追加する場合は有料になります。  
担当の先生に確認し、必要に応じて薪置き場から  
持っていくようにしてください。



### (4)炊飯

はんごうを火にかける。蒸気があがらなくなってきたら火からおろし、ふたを取って炊きあがったか確認する。  
炊きあがっていたら火からおろし、ふたをしておく

### (5)カレー作り

- ①もうひとつのかまどに火をつけて、油を入れた鍋を置く。
- ②はじめに切った野菜をすべて鍋に入れて炒める。
- ③少し炒めたら、肉を入れてさらに炒める。  
※右の写真のように余っている薪を取っ手に差し込んで押さえる。
- ④肉が白くなったら、水を8杯分鍋に入れて煮込む。  
まぜながら、必要に応じて水を追加する。



はんごうやなべは素手では絶対にさわらない。

## もりつけたら完成！

かたづけは裏面

# かたづけ

7 使い終わったはんごうと鍋は水につけておく

8 かまどの「灰」「燃え残り」をほうき等で集め、焼却炉に入れる

**掃除中、熱くてもかまどには絶対に水をかけない。**

完全に消えていないものでも焼却炉に入れてしまっても構いません。

**炭を入れた焼却炉はとても熱くなっているため、取っ手の部分以外は絶対にさわらない。**

9 生ゴミと燃えるゴミに分別して「ごみ容器」に入れ、  
ごみを入れ終わったら、ごみ容器を収納庫に戻す



焼却炉



掃除用具置き場



鉄扉のごみ収納庫

**掃除中はやけどに注意！**

10 使用した食器を洗う。

はんごうやなべの裏の黒くなっている部分は、たわしをつかってしっかりと洗うようにしてください。

11 食器やかごは炊事場C 炊事用具倉庫前に食器ごとにかごの中に返却します。



12 最終確認をチェックシートで行い、事務室へ提出