



高砂小学校  
ゴールデンカレーレポート

# おうちでカレー作りにチャレンジしよう!

作った日 6月13日(日)

できあがり (絵や写真など)



付け合わせのサラダも  
とてもおいしかったです 😊

5回  
ゴールデンカレー  
甘口

使



じゃがいも、たまねぎ、にんじん

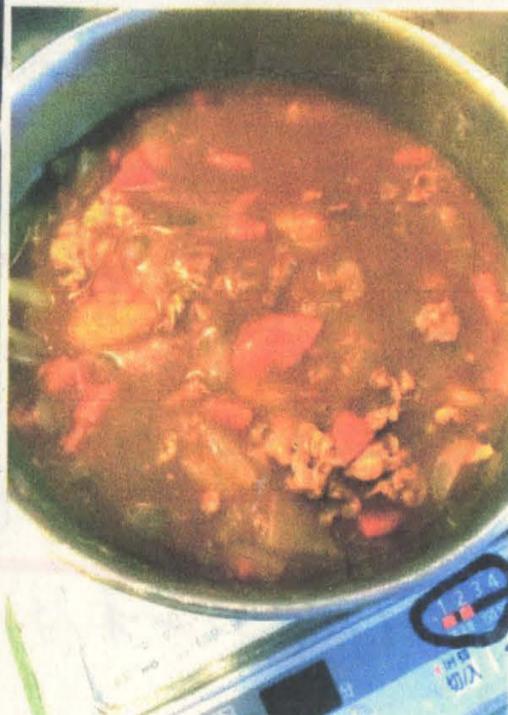
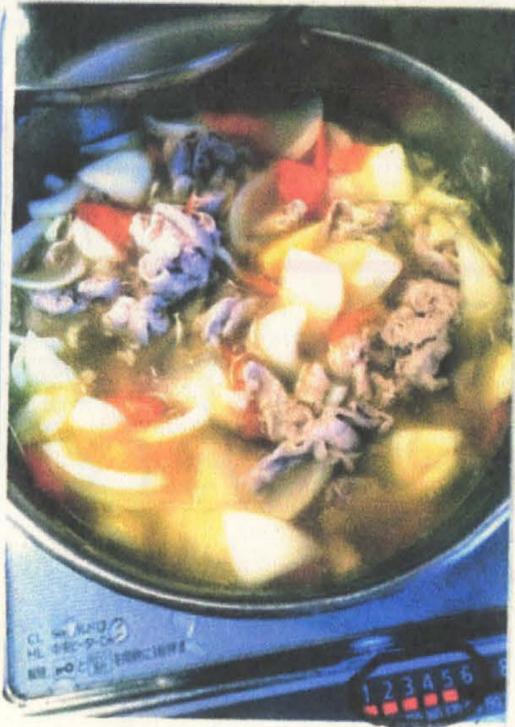
たまねぎ、に



肉



ゴールデンカレー



次回気を付けたいことなど)

- おいしかった!!
- じゃがいもがくずれないように気を付けてました。
- 火かけに気を付けた。

写真1枚で  
わかりやすいですね!



おうちの方からひと言お願いします。

母は見守りながら... 野菜切りから水分量に火加減とほとんど一人で作り出したね!! 家族4人でおいしくいただきました 😊

給食にカレーを紹介させたいです



# おうちで カレー作りに チャレンジしよう!



作った日 6月20日(日)

できあがり (絵や写真など)



とってもおいしそうにできちゃったね!

使った材料 (例: ぶた肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも)

- ・にんじん
- ・たまねぎ
- ・じゃがいも
- ・ぶた肉
- ・カレールー
- ・エリンギ
- ・水



自分で作った感想 (工夫したこと、できるようになったこと、次回気を付けたいことなど)

- ・カレールーを野菜いためとかが17:00に、最初はかなり水、ほか7:17で火を通すと秒速でとろみがついたのでおどろきました。
- ・じゃがいもは水分が多くて包丁にすこくくっついて、なかなかとれなかったのて、切る時にかかり危なくなりました。
- ・今回、人参とじゃがいもの皮むきは、はくしとピーラーでやったので、また作る時は包丁でまくことにチャレンジしたいです。

カレー作りでたくさん学びがありましたね!  
父の日にすきな思い出ができたよじ、あとにか  
気持ちになりました。次は包丁をマスターしてまたチャレンジしてね。



おうちの方からひと言お願いします。

食材を洗い、皮をむき、切って炒めて煮、この行程をひと通り自分で元張りしました。皮むきはピーラーでコツを掴み、包丁でも少しできたので、次回は包丁メインでできるかなと思います。とても美味しく仕上げ、父の日に華を添えたいのでした!

# おうちで カレー作りに チャレンジしよう!



作った日 6月12日(土)

できあがり (絵や写真など)



使った材料 (例: ぶた肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも)

ぶた肉 たまねぎ じゃがいも ブロccoli

写真のひき肉もバッチリです!  
CMの功だね!



自分で作った感想 (工夫したこと、できるようになったこと、次回気を付けたいことなど)

★あくを洗いぬいにとった。

★玉ねぎを大きく切った。

★野菜をくずれないようにした。

★かたく火の通りにくい物から入れた。

★野菜をうまく切れた。

包丁の使い方が上手になってきたのでわりね。さらなる練習もまたチャレンジしてね!



おうちの方からひと言お願いします。

ろり種類のスライスとハーブが入っているのととても香りもよくおいしかったです。



# おうちで カレー作りに チャレンジしよう!



作った日 6月 19日(土)

できあがり (絵や写真など)



見た目がかわいく  
とろとろおいしい!

使った材料 (例: ぶた肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも)

ぶた肉 玉ねぎ 人参 (じゃがいも (ブロッコリーのしん))



自分で作った感想 (工夫したこと、できるようになったこと、次回気を付けたいことなど)

人参とブロッコリーのしんで流れ星をつくり、色彩リと見た目をよくなりました。  
人参とブロッコリーはカレーと別に煮ました。両親の分は辛口で作リ、  
私の分は甘口で作ったので同時にカレー作りをするのはとてもむずかしいことだ  
と思いました。お母さんはいつも同時にカレーを作ったりしているのでも  
すごくいいことなんだと思いました。また、カレールーが少しかたまってしまっていた  
部分がなかったので次から、しっかりませて、おたまの上でとかしてから、  
火をつけたらと思います。そして、玉ねぎを七切るのにとっても苦戦して、  
時間がかかってしまったので、小分けしたいです。

**包丁の使い方は練習あるのみ! 辛口と甘口を同時に  
作り出す... むずかしいけれど、よくかえはったね! 玉にチャレンジしてね!**



おうちの方からひと言お願いします。

自分なりに考えながら人参を星型にした。じゃが芋の芯や皮もほう丁でキレイに  
取っていました。辛口、甘口どちらも美味しく家族で頂きました。  
またお任せしたいと思います。



# おうちで カレー作りに チャレンジしよう!



作った日 6月 13日 (日)

できあがり (絵や写真など)



使った材料 (例: ぶた肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも)

トマト、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、パプリカ、マッシュルーム、とりの肉



自分で作った感想 (工夫したこと、できるようになったこと、次回気を付けたいことなど)

~~もっとじゃがいもを大きめに切った方が、とけて~~  
~~さくならなかった。~~ トマトとパプリカがそれぞれ  
にも、味のアクセントになった。

準備のりのカレー作り、おいしくできましたね!  
じゃがいもがとろけたカレーも絶品だと感じますが、  
ぜひまた今度はキャンプで!! 作ってみてね。



おうちの方からひと言お願いします。

家にある材料の確認、スーパーへの買い出し、食材選びも含めてチャレンジしました。  
とてもおいしかったので、今度はぜひキャンプで作ってください。(父)