

(案)

ナンとカレー作り

役割分担

() 組 () 班

まき・かまど 係		食器・ナン生地 係		食材・カレー 係	
担 当		担 当		担 当	
1 まき小屋に行き、まき8本・ 焚き付け用まき6本を取りに行く		1 食器・用具を運ぶ。 ・食器セットの道具類の数の確認 ・必要な食器や用具を洗う		1 食材を運ぶ	
2 まきを組んでおく		2 材料を混ぜる ① ボウルに粉を入れる ※ 打粉は後で使うので入れないでね		2 野菜を洗う	
3 カレー食材が切り終えたころ、 火をつける ※ まきは有料なので、無駄に 燃やさず大切に使う		② ①に油、水（ぬるま湯）を入れ はしてかき混ぜる ※ 水（ぬるま湯）は、3回に分けて 入れよう		3 野菜を切る ・玉ねぎ（みじん切り） ・にんじん・じゃがいも （細かいさいの目切り）	
4 火がついたらカレー係に声をかける		3 粉がまとまってきたら、手でこねる		4 鍋を火にかけ、水気をとばす	
5 火が消えないようによく見ている		4 生地を丸くまとめ、ボウルに粉が 入っていた袋をかぶせ寝かせる （時間は、カレーのルーを入れるまで）		5 油を入れる	
6 カレーが完成したら、ナン係に生地 を焼く準備をするように声をかける		5 寝かせた生地をもう一度こね、丸めて 人数分に切り分ける		6 炒める ・ひき肉・たまねぎ ・にんじん・じゃがいも	
7 ナン用の鉄板を準備する		6 打粉をひき、めん棒でしずく型に のばす（2mm程度の厚さ）		7 水を入れふたをして煮込む ※ 水は野菜がぎりぎり浸る程度	
8 完成して食べる前に、燃えている まきを組み直す ※ 食べている間に全部燃え切る ようにする		7 温めた鉄板に油をひき、ナンを焼く		8 煮立ったらアクを取りさらに煮る ※ じゃがいもが柔らかくなるまで 煮込む	
				9 カレーフレークを溶かし入れ 全体に混ぜたら完成！	
食 事 準 備					
食 事					
片 付 け					
かまど		食器・調理台		なべ・鉄板・流し	
・かまどの灰をほうきではく ・ちりとりで取り、灰捨て場に 持っていく ・かまどの周囲に灰やまきが落ちて いないか確認する		・洗剤で食器を洗う ・ふきんで水気を完全に拭き取る ・調理セットの数を数えて、倉庫に戻す （倉庫→元あった場所に戻す） ・調理台の上下にゴミが落ちていないか 確認する		・クレンザーとたわし・スポンジで 用具をていねいに洗う ・用具の水気を完全に拭き取る ・調理セットに戻す ・流し台の排水溝の中のゴミを取る	