

6月21日

# カレークッキング

楽しみにしていたカレークッキングの日になりました。4グループに分かれて調理を始めます！

## ①切る・スパイス



みんなで力を合わせて！



スティック状のジャガイモとニンジンで包丁で切ります。ドキドキしながら慎重に切っていました。スパイスは硬く、力を込めてすりつぶしていました。少しつぶすだけでカレーの匂いがする！とワクワクしながらすっていました。

## ②カレールー作り



小麦粉はダマにならないようにザルでふるって入れます。



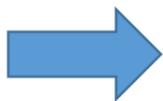
カレーの匂いだ。

にんにくの匂いすごい！

**ハプニング発生！**

すりつぶしたスパイスを①グループから引き継ぎ、入れます。

油分が足りないとのことで水と油を投入！無事に美味しそうなルーが完成しました。



前、三好先生はどうやって作っていたかな？と思い出しながら、おいしいカレールーを作るために調理していました。入れる食材によって匂いや色が変わることに気付き、楽しんでいました。

小麦粉を入れるとなぜかダマダマに…。

助けて三好先生！！

熱い！！

## ③火おこし・米を炊く



あおぐ姿を見て、見ていた子ども近くにあった物を持ち真似をしています。また掛け声に合わせて太鼓を鳴らし応援も始まりました。

キャンパーの所長先生に教わりながら、火をおこします。空気を送ると火が大きくなることに気付き、一生懸命あおいでいます。

ファイヤー！！

