

( 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 卵をとく ③ ①に卵、油、水（ぬるま湯）を入れ はしてかき混ぜる	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	3	①に卵、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	4	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	5	寝かせた生地をもう一度こね、丸めて	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	6	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	7	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
食 事 準 備					
食 事					
片 付 け					
かまど		食器・調理台		なべ・鉄板・流し	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・かまどの灰をほうきではく</li> <li>・ちりとりで取り、灰捨て場に 持って行く</li> <li>・かまどの周囲に灰やまきが落ちて いないか確認する</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・洗剤で食器を洗う</li> <li>・ふきんで水気を完全に拭き取る</li> <li>・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）</li> <li>・調理台の上下にゴミが落ちていないか 確認する</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・クレンザーとたわし・スポンジで 用具をていねいに洗う</li> <li>・用具の水気を完全に拭き取る</li> <li>・調理セットに戻す</li> <li>・流し台の排水溝の中のゴミを取る</li> </ul>	