（ 案 ）

カレーライス 作り　役割分担　（　　）組　（　　）班

まき・かまど 係		食器・飯ごう 係		食材・カレー 係	
担当		担当		担当	

まき・かまど 係

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
2　まきを組んでおく
3　米の準備が終える少し前に火をつける
4　火が消えないようによく見ている
5　米が炊けたら，カレー班に鍋を火にかけ
　準備をするよう 声をかける
6　カレーをつくる間 火が消えないように
　見ている
（火が消えそうでも新聞紙は入れない→燃えカスが舞ってカレーなどに入ってしまうため）
7　完成して食べる前に，燃えている
　まきを組み直す
　※ 食べている間にまきを全部燃え切る
　ようにするため

※ まきは有料なので，無駄に燃やさず大切に使う

食器・飯ごう 係

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
2　2個の飯ごうに米を計り入れる　（図 1）
3　米をとぎ，水を入れる　（図 2）
4　火がついたら飯ごうを火にかける
5　沸騰してくる→沸騰の音が小さくなる
6　お湯がふきこぼれてくる。ふきこぼれのお湯がせんべい状に固まってくる　（図 3）
7　中を確認して，ご飯に穴がポツポツあいて
　水がなくなったら，かまどからおろす
8　火からおろしたら逆さにしておく　（図 4）
　※ この間に 新聞紙ですすを落とす
　※ やけどをしないよう軍手を使うこと！
　※ 飯ごうの底を，押したり たたいたりしない
　（片付けが スムーズにできます）
9　炊き上がったご飯を皿などに盛った後
　こびりつかないうちに 飯ごうの中に
　水を入れておく（図 5）

食材・カレー 係

1　食材を運ぶ
2　野菜を洗う
3　野菜を切る
　・肉
　・玉ねぎ
　・にんじん・じゃがいも
4　鍋を火にかけ，水気をとばす
5　油を入れる
6　炒める
　・豚こま肉・たまねぎ
　・にんじん・じゃがいも
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　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，
　全体に混ざったら完成！

食 事 準 備
食　　事
片 付 け

かまど	食器・調理台	なべ・流し
・かまどの灰をほうきではく ・ちりとりで取り，灰捨て場に持って行く ・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 （飯ごうの中は特にていねいに洗う→カビの原因） ・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