

# カレーライス

給食のカレーライスは、赤ワインやチーズを使っています。そのため仕上がりがまろやかです。子どもたちはカレーの日を楽しみにしています。



| 材 料      | 分量4人分 g |
|----------|---------|
| 牛肉       | 100     |
| 赤ワイン     | 小さじ2    |
| じゃがいも    | 160     |
| たまねぎ     | 160     |
| にんじん     | 80      |
| グリーンピース  | 20      |
| チーズ      | 20      |
| バター      | 8       |
| バーモンドカレー | 12      |
| ジャワカレー   | 3       |
| 塩、こしょう   | 少々      |
| 水        | 600     |

## 作り方

1. じゃがいも、にんじん、たまねぎは一口大に切る。牛肉も一口大に切る。
2. バターを熱し、牛肉を炒め、塩、こしょうをする。牛肉にじゅうぶんに火が通れば、鍋のまわりからワインを入れる。たまねぎ、にんじん、じゃがいもの順によく炒める。
3. 水を加え、野菜がやわらかくなれば、チーズ（スライスチーズでもよい）を加え、チーズがとければ火を止めルウを入れる。グリーンピースを加え、弱火で煮込む。