♪にんじん！たまねぎ！
じゃがいも　豚肉 ♬

キーマカレー作り　2月15日

♪お鍋で炒めて、
煮ましょう ♬ ぐつぐつ

じゃがいも・人参の皮むきは２歳児さんのお仕事

人参・玉ねぎのみじん切りするのは力が必要です。

玉ねぎの汁にやられて目が痛かったけど頑張ったね。

ちょっとくさいなぁ

玉ねぎの皮むきは０歳児と１歳児さんのお仕事

しめじをバラバラにほぐすのは
０歳児のお仕事

ぱんだ組さんはお外で食べました。
おいしすぎて、何杯もお代わりして
食べました。

「おいしい～！」と
大きな口でパクリ！
「おかわりください！」

ほかほかの出来たて
おいしそう～！

お米を洗って、お水を入れて
飯盒でご飯を炊きます。

カレーのいいにおいが
してきたよ！

♪切った野菜をお鍋に入れて、グツグツ煮ましょう。煮えたらカレールーを入れてもう美味しくなぁれと言いながら混ぜます。少しグツグツ煮ると、さあ美味しいカレーのできあがり～♪