

レシピの見方②

レシピを^み見て^{こた}えましょう。

なまえ

【カレーライス】

ざいりょう よにんぶん 材料（4人分）

- ぶたにく 300グラム ・たま 1こ
・にんじん 1本 ・じゃがいも 2こ
・カレールウ 4かけ ・水 500ml

つく かた 作り方

- ①たまねぎ、にんじん、じゃがいもを^き切る。
- ②なべに^{あぶら}油を^{ねっ}熱し、^{ぶたにく}豚肉、^{たま}玉ねぎ、^{にん}じん、^{じゃがいも}を入れて^{いた}炒める。
- ③^{みず}水を入れ、^い弱火で15分^{ふんにこ}煮込む。
- ④火を^ひ止めて^とカレールウを^わ割り^い入れる。
- ⑤^{よわび}弱火で^まかき混ぜながら、^{ふんにこ}とろみがつくまで10分^{ふんにこ}煮込む。

よにんぶんつく
①4人分作るとき、ルウは^{なん}何^{ひつよう}かけ必要ですか。

()

にんぶんつく
②8人分作るとき、^{たま}玉ねぎは^{なんこひつよう}何個必要ですか。

()

にんぶんつく
③8人分作るとき、^{ぶたにく}豚肉は^{なん}何^{ひつよう}グラム必要ですか。

()

^き
④切る^{ざいりょう}材料は^{なん}何ですか。

()

^い
⑤ルウを入れた^{あと}後、^{なんふんにこ}何分^{ふんにこ}煮込みますか。

()