

野外活動センターで カレー & ナン

日時：7月23日(木) 10:00～15:00

場所：野外活動センター

〒573-0114 大阪府枚方市穂谷4550番地

☎072-858-0300

持ち物

みず 水とう、ぼうし、タオル、き が 着替え(必要な場合) ひつよう ば あ い
ちゅうしょく ひつよう ば あ い じ さん
昼食が必要な場合は、ご持参ください。

行程

10:00 いろはを^{しゅっぱつ}出発します

10:45 野外活動センターに到着／トイレ
^{や が い かっどう} ^{とうちゃく}

11:00 カレーとナンをつくります

12:00 いただきます



13:00 ごちそうさまでした／^{か た づ}片付けます

13:30 ^{ひろ ば} 広場で遊びます ^{あ そ}

14:15 野外活動センターを^{しゅっぱつ}出発します／トイレ
^{や が い かっどう} ^{しゅっぱつ}

15:00 いろはに^{とうちゃく}到着／おやつを^た食べます

カレー・ナン 工程表



ざいりょう
じゃがいも
にんじん
たまねぎ
カレー粉
とりむね
あぶら
油

カレー

- 1 玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、むね肉を切ります。



- 2 なべで野菜、お肉を炒めます。



- 3 水を入れて煮込みます。
- 4 ルーを入れて、さらに煮込んで完成です。



ナン

- 1 小麦粉と水と油をボウルに入れ、混ぜます。



- 2 形成して、焼きます。



ざいりょう
こむぎこ
小麦粉
みず
水
あぶら
油

