

カレーづくり 係ごとの役割

かまど係

まき、道具の受け取り

石組みかまど作り

(石を積み上げて、かまど作りを行う。)



飯ごう炊き開始

(火加減の調整をする。)



カレーの煮炊き開始

(火加減の調整をする。)



用具係

用具、米の受け取り

飯ごう炊き準備(洗米等)



飯ごう炊き開始

(ご飯の炊き加減を見る。)



飯ごうを新聞紙で包み、蒸らす



配膳、食事

片付け、食器点検、返却

調理係

野菜等の食材受け取り

食材切り、カレー鍋準備



食器、調理道具の洗浄

※飯ごう炊き終了後

カレーの煮炊き開始

(野菜の煮え具合を見る。)

(野菜が煮えたら肉を投入)



カレールーを投入