

秋野菜のキーマカレー

<材料>100人前

豚ひき肉…………… 8kg
 玉ねぎ…………… 60～80個
 にんにく…………… 1個
 にんじん…………… 10本
 なす…………… 10個
 しめじ…………… 10株
 セロリ…………… 1株
 サラダ油大さじ…………… 1
 トマト缶…………… 2缶
 カレールー…………… 10箱



<作り方>

<p>1 玉ねぎ、セロリ、にんにくはみじん切り、しめじ、にんじん、なすは5mm角に切る。</p>	<p>2 油を熱した鍋ににんにくを入れて中火にかける。香りが立ってきたら玉ねぎ、セロリ、にんじんを加えて炒める。</p>	<p>3 ひき肉を加え、火が通るまで炒める。なすとしめじを加えてさらに炒める。</p>	<p>4 トマト缶、水を加えて、ローリエ、セロリの葉などのブーケガルニも加えてふたをして加熱する。</p>
<p>5 煮詰まったら、ブーケガルニを取り出し、溶いたカレールーを加える。</p>	<p>6 お皿にご飯とカレーを盛り完成！！</p>		

浅漬け

白菜…………… 1個
 大根…………… 1本
 昆布（前日のリーダーのおでんのだしに使用したものを切る）

<作り方>

<p>1 白菜は食べやすい大きさに、大根はいちょう切りに切る。 昆布は、千切りにする。</p>	<p>2 切った野菜と昆布をビニール袋に入れ、浅漬けの素を加えよくもむ。</p>
---	--



焼き芋

- サツマイモ…………… 50本～100本
- 新聞…………… 50枚??
- アルミホイル…………… 3本



<作り方>

1 サツマイモをよく洗う。皮はむかなくてOK 炭に火をつける	2 洗ったサツマイモを、新聞紙四分の一ページ分で包む	3 2を水に浸け、新聞紙を濡らし、二重にアルミホイルで包む。新聞紙がはみ出ないようにする。	4 炭火で焼く
--------------------------------------	-------------------------------	--	------------

秋のフルーツポンチ

- 寒天ゼリー（ぶどう）・ 5～10袋
- フルーツ缶…………… 10缶
- ソーダ…………… 3本



<作り方>

1 寒天ゼリーを作る	2 寒天が固まったら、フルーツを1口大に切る	3 1と2をボウルに入れて、ソーダを注いで完成!
---------------	---------------------------	-----------------------------

調理開始と共に炭と薪に火をつける

秋野菜のキーマカレー	1 野菜を切る	2 炒める	3 お肉も炒める	4 煮込む	5 カレールーを入れる	6 完成
浅漬け		1 野菜を切る	2 味付け			
焼き芋	1 芋を洗う		2.3.4 包む・焼く			
秋のフルーツポンチ	1 ゼリーを作る			2 フルーツを切る		3 ソーダを入れる