

ナン

一人あたり2枚

材料 (4枚分)

	20枚 (20~24枚)	10枚 (10~12枚)
・強力粉・・・300g	1,5kg	750g
・ベーキングパウダー・・・小さじ2	小さじ10	小さじ5
・塩・・・ひとつまみ	少々	少々
・砂糖・・・大さじ2	大さじ10	大さじ5
・プレーンヨーグルト・・・200g	1kg	500g
・サラダ油・・・大さじ1	大さじ5	大さじ2、1/2

- 1、材料をボールに入れてよく混ぜます
- 2、1のボールにヨーグルトとサラダ油を入れてよく混ぜます
- 3、耳たぶくらいの硬さになったらラップをし、かまどの準備ができるまでねかせておきましょう
- 4、かまどの温度が150°Cをこえたら等分にわけて手で引っ張るように薄く延ばし、かまどにいれましょう。



キーマカレー

約14人分

材料

- | | |
|-------------|--|
| ・合いびき肉 840g | 1、ニンニク、玉ねぎをみじん切りにする、トマトも小さく切っておく |
| ・玉ねぎ 大4 | 2、鍋にサラダ油を入れ、たまねぎを炒め透明になってきたらニンニク、トマトを加え炒める |
| ・にんにく 3片 | 3、玉ねぎがあめ色になったら合いびき肉を入れて炒める |
| ・トマト 1缶、1個 | 4、肉に火が通ったら、豆とルーを1箱入れ、炒める |
| ・カレールー 2箱 | 5、カレーのいい香りがしてきたら、ルーの箱に書かれている1箱分の分量の水を入れる |
| ・コンソメ 3粒 | 6、煮立ってきたら、コンソメ、残りのカレールーを入れる |
| ・豆 2缶 | 7、カレーの硬さは各班で相談して水で調整し、煮立ったら完成☆ |