

【レシピ名】

チーズカレードリア

【材料 (10人分)】

・赤出	大さじ4	・コンソメ	1つ
・サラダ油	大さじ2	・じゃがいも	400g
・薄力粉	大さじ8	・にんじん	200g
・水	700ml	・豚肉	400g
・塩	小さじ1	・牛乳	700ml
・砂糖	小さじ2	・お茶	2.10リットル
		・チーズ	適量

【作り方 (10人分)】

肉をいためる → 野菜を入れる → 水とコンソメを入れる → 20分にする
→ にかけている間にルーをつくる (サラダ油・薄力粉をいためる) → 火を止めてから → 煮汁をおたま1杯
赤出を入れる 入れる
作った
→ ルーをなべに入れてにこむ → 盛りつける
(チーズを)

【アピールポイント】

お肉がゴロゴロ入っていて、味も辛くなく、まるやかで
小中学生も食べやすいと思います！
チーズがたっぷり入っているのでするめかさが増して
いてとても美味しいです！