

佳作

## カレーライス作り

茨城県 小美玉市立玉里小学校三年 浅野 拓海

夏休みにカレーライスを作りました。

お母さんはとなりで見ていて、ほとんどぼくが作りました。

まずは、お米をあらってたきます。

つぎにジャガイモとニンジンのかをむきました。

ジャガイモは、でこぼこしててむきづらく、ニンジンはジャガイモとちがって、かわと実の色がまったく同じで、どこまでむいたかわからなくなってしまいました。

「フー、これは手ごわいたたかいになりそうだ。」

と、思いました。

つぎは玉ネギです。ぼくは玉ネギを切ると目にしみるのが分かっていたので、ひみつへいきの水泳用のゴーグルをつけました。思った通り、目にしみませんでした。作せんは大せいこうです。

野さいを切り終わったら、いよいよなべの登場です。お肉や野さいを入れていただきます。

しばらくしてからお水を入れて、カレーは少し休けいです。

ちよっとホツとしてゐるぼくに、思わぬたたかいがやって来ました。それは、おなかがすいてまちきれない事です。

でもそれにまけず、サラダ作りを始めました。

その時にお母さんが、

「カレーのアクをとるんだよ。」

と、言いました。

「アクってなんだ？わるもののアクか？カレー作りはやっぱりたたかいなんだ。」

と、ぼくが言ったらお母さんがわらいながら、本どうのことを教えてくれました。

そして野さいがやわらかくなったら、いよいよカレールーの番です。

やっとここまでできたかとカレーのルーを入れた時に、手におゆがはねて、あつくてびっくりしました。

さいごまでゆだんしてはいけないと思いました。

すぐくたべたい気もちをがまんして、もっとおいしくなるまで待ちました。

三十分位たったなら、いよいよごはんの間です。

おいしくできたかなどドキドキしながら、家ぞくに食べてもらいました。そしたら、

「すぐおいしいよ。」

と、え顔で言ってもらえてうれしかったです。

ぼくはさい後まで作れた事に、とてもかんどうしました。

また何か作りたいと思います。