

# 非常用保存食「おかゆ」炊き出しセット 作り方説明書

## 切る・折り返す ➡

(開封用カッター付)

- ① この説明書に付いている「開封用カッター」でアルミ袋(外袋)の上部を開封し、箱の外側へ袋を折り返してください。



## 備品を取り出す ➡

- ② 箱の中に入っている「①衛生手袋」「②スプーン」「③しゃもじ」「④針金入りビニール紐」「⑤食塩」「⑥梅しそ」「⑦蓋」「⑧容器」を取り出してください。



## ➡ そそぐ・かき混ぜる ➡ 閉じる・蒸らす

- ③ 内袋の【注水線】まで、お湯又は水をそそぎ、よくかき混ぜてください。

※熱湯をご使用の場合「やけど」に注意してください。



※注水量 おかゆ(全がゆ相当)=10リットル  
やわらかご飯=6リットル

- ④ 内袋の上部を「針金入りビニール紐」でしっかり結び、お湯で15分蒸らすと出来上がります。

※水の場合は15°Cで70分を出来上がりの目安としてください。



## ➡ かき混ぜる ➡

- ⑤ おかゆの場合  
蒸らした後、おかゆのとろみをつくるように箱の底からよくかき混ぜてください。



- ⑥ やわらかご飯の場合  
蒸らした後、箱の底からよくかき混ぜてください。



## ➡ 盛り付ける ➡ 配食する

- ⑦ 写真のように盛りつける人と、「容器」「蓋」「スプーン」「梅しそ」「食塩」をセットする人、2人一組で行うと効率よく行えます。  
※添付品「梅しそ」「食塩」はお好みでご利用いただけます。



- ⑧ 段ボール箱は、ふたを立て、写真のように2ヶ所を「針金入りビニール紐」で留めると、運搬用の箱としてお使いいただけます。  
※30食分の容器が運搬できます。



お願い

●脱酸素剤は食べられませんので取り除いてください。  
●熱湯をご使用の場合「やけど」に注意してください。

●開封後はお早めにお召上がりください。

■お問い合わせ Onisi 尾西食品株式会社

〒108-0073 東京都港区三田3-4-2 TEL03-3452-4020  
URL <http://www.onisifoods.co.jp/>