

非常用保存食「アルファ米」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輪ゴム」「⑤針金入りビニール紐」「⑥具材(赤飯は小豆)」「⑦弁当容器」を取り出してください。



➡ 具を入れる ➡

- ③ 作業前に「衛生手袋」を付け、内袋も外袋と同様に折り返し、中の「脱酸素剤」を取り除いてください。次に「具材」を入れて「しゃもじ」でかるくかき混ぜてください。



※「具材」の脱酸素剤も取り除いてください。

そそぐ・かき混ぜる

- ④ 内袋の【注水線】まで、お湯又は水をそそぎ、具材が均一になるように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 五目ごはん、わかめごはん、田舎ごはん=8リットル
赤飯、山菜おこわ=5.5リットル

➡ 閉じる・蒸らす

- ⑤ 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(赤飯の場合は20分)蒸らすと出来上がります。

※水の場合は15℃で60分、5℃で150分を出来上がりの目安としてください。



「針金入りビニール紐」

➡ かき混ぜる

- ⑥ 蒸らした後、味が均一になじむように、箱の底からほぐすようによくかき混ぜてください。



➡ 盛り付ける

- ⑦ 写真のように盛り付ける人と、「輪ゴム」/「スプーン」をセットする人、2人一組で行うと効率よく行えます。

※赤飯は「食塩」をつけます。



➡ 配食する

- 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。

※弁当容器が50個納まります。



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/>