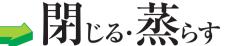
## 非常用保存食「おかゆ」炊き出しセット 作り方説明書

# 切る・折り返す 備品を取り出す





(開封用カッター付)

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。



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。



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

※熱湯をご使用の場合「やけど」に注意してください。



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

※水の場合は15℃で70分を出来上がりの 目安としてください。







※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







## かき上げる





### 西し食する

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







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。



段ボール箱は、ふたを立て、写真のように 2ケ所を「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。

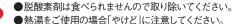












■開封後はお早めにお召し上がりください。

