

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。



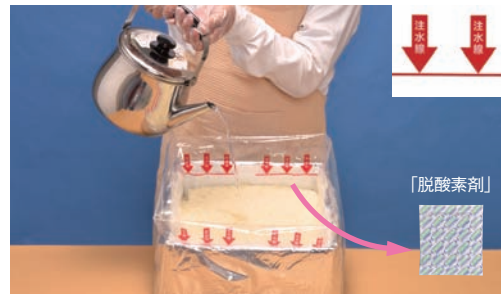
備品を取り出す ➡

- 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針金入りビニール紐」「⑤食塩」「⑥輪ゴム」「⑦梅しそふりかけ」「⑧弁当容器」を取り出してください。



そそぐ ➡

- 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。次に内袋の【注水線】まで、お湯又は水を入れてください。



※注水量=8リットル

かき混ぜる

- ④ 「しゃもじ」で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。



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、箱の底からごはんを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」「梅しそふりかけ」をセットする人、2人1組で行うと効率よく行えます。
※添付品の「食塩」はおにぎりにする場合にご利用下さい。



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/>