

# 炊き出し用アルファ化米の作り方 50 食分

お願い

※開封後・調理後は早めに召しあがってください。  
※お湯を使用する際はやけどにご注意ください。

## ① 備え付けのカッターで袋を開封する

「カッター」で外袋（銀色）の上部を、開封してください。



## ② 中身を取り出す



- |                       |     |             |                         |
|-----------------------|-----|-------------|-------------------------|
| ① 具材<br>（白飯の場合：食塩50袋） | 1袋  | ⑤ しやもじ      |                         |
| ② 弁当容器                | 50個 | ⑥ 輪ゴム       | 50本                     |
| ③ スプーン                | 50本 | ⑦ 原材料情報シール  | 50枚                     |
| ④ 衛生手袋                |     | ⑧ 針金入りビニール紐 | 3本<br>※カッターと同じ袋に入っています。 |

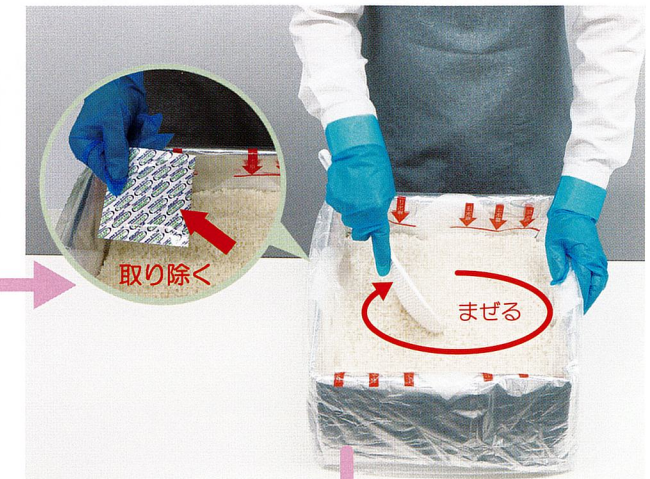
## ③ 炊飯用内袋をセットする

ダンボールのふたを外側に折った後、衛生手袋を装着し、外袋（銀色）および、お米が入っている炊飯用内袋（透明）を外に折り返してください。



## ④ 脱酸素剤を取り除き、具材を入れる

炊飯用内袋と具材袋（白飯以外の場合）の中にある脱酸素剤をそれぞれ取り除いてください。具材がある場合はお米に加え、しゃもじでよくまぜてください。



## ⑤ お湯または水を注ぐ

お湯または水を炊飯用内袋に表示してある注水線まで注ぎ、しゃもじでよくまぜてください。



＜お湯または水の必要量＞

|                   |      |
|-------------------|------|
| 白飯・五目・わかめ・ひじき・きのこ | 8.5L |
| 山菜おこわ             | 6.5L |

※お湯で調理した方が、よりおいしく召しあがれます。

## ⑥ □を縛り、しばらく待つ

炊飯用内袋の上部を針金入りビニール紐で固く縛り、下記の時間お待ちください。



熱湯の場合 → 15分  
水（約20℃）の場合 → 60分

## ⑦ 盛り付ける

できあがったら、しゃもじで底からしっかりまぜてください。弁当容器に盛り付け、ふたをして、スプーン・食塩（白飯の場合）と一緒に輪ゴムでとめてください。



※弁当容器に原材料情報シールを貼ってください。

## ⑧ 配食する

写真のようにダンボールのふたを立て、針金入りビニール紐で2か所を固定すると、運搬用の箱としてもお使いいただけます。

