

# 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・具材を取り出す

- 2 箱の中に入っている「①具材」「②調味粉末」「③衛生手袋」「④しゃもじ」「⑤針金入りビニール紐」「⑥弁当容器」「⑦スプーン」「⑧輪ゴム」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」と「調味粉末」を入れてください。



※「具材」の脱酸素剤も取り除いてください。  
※「調味粉末」には、脱酸素剤は入っておりません。

## 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、調味粉末を溶かすようによくかき混ぜてください。



※注水量=8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、**熱湯で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 調味粉末は底に溜まりやすいので、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

- 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人一組みで行うと効率よく行えます。

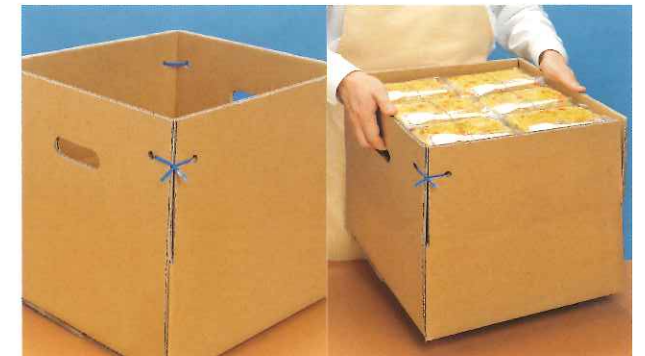
※「弁当容器」は、底をつまむと、取りやすくなります。



## 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し上がりください。

■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  
ホームページのご案内 <http://www.onisifoods.co.jp/>