

マジックライス 炊き出し用 白粥 作り方説明書

①内容物を全て取り出す

透明外袋ごと取り出すと簡単です。

(透明外袋は、ごみ袋としてお使いいただけます。)

- | | |
|-------------|-----------------------------|
| ①アルファ化米(1袋) | ⑦調理用袋(1枚) |
| ②食塩(50袋) | ⑧衛生手袋(1組) |
| ③カップ(50個) | ⑨針金入りビニールひも(2本) |
| ④ふた(50個) | ⑩作り方説明書/
アレルギー・原材料情報(1枚) |
| ⑤しゃもじ(1本) | |
| ⑥スプーン(50本) | |



②調理用袋をセットする

調理中は衛生手袋を着用してください。

ダンボールの底面いっぱいに調理用袋のマチを広げ上部を10cm程度外側へ折り返してください。



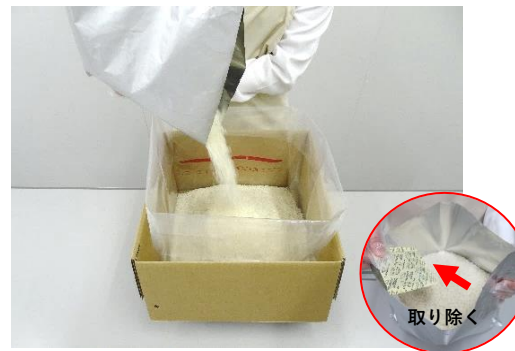
③米を入れる

アルファ化米袋を開けて、

脱酸素剤を取り除いてください。

(米がこぼれないよう、ゆっくり開けてください。)

アルファ化米を調理用袋へ入れて、しゃもじで全体をならしてください。



④熱湯または水を加える

調理用袋に表示してある注水線まで、熱湯または水(15℃)を加え、しゃもじで底からよく混ぜてください。

おかゆの場合:10リットル
やわらかご飯の場合:6リットル



⑤口を縛り、しばらく待つ

調理用袋の折り返しを戻した後空気を出し、針金入りビニールひもで口を縛ります。

熱湯の場合:15分

水(15℃)の場合:60分 お待ちください。



⑥よく混ぜ、盛り付ける

しゃもじで底からよく混ぜてください。

カップに盛り付け、ふたをしてください。

(50食分でできあがります。)

おかゆの場合:しゃもじ約2杯分

やわらかご飯の場合:しゃもじ1杯強分



⑦配食する

スプーンと食塩を添えて配ってください。

お好みに応じて食塩をかけてお召し上がりください。

ダンボールの上のふたを立て、写真のように2ヶ所を針金入りビニールひもでとめると、カップを入れて運ぶのに便利です。



裏面を掲示してください

アレルギー情報や原材料表示を必要とされている方がいます。

作り方説明書の裏面は「アレルギー・原材料情報」を記載しています。調理後は近くに掲示してご利用ください。



サタケフードビジネス株式会社

お問い合わせ先 ☎ 0120-049117 受付時間 9:00~17:00(土・日・祝を除く)

<https://www.satake-fb.co.jp/>

お願い

※袋で手を切らないようご注意ください。

※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は、「やけど」にごご注意ください。

※商品開封後は、お早めに調理してお召し上がりください。