

マジックライス ななこめつつ 炊き出し用 白飯 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) | ⑥調理用袋(1枚) |
| ②ふりかけ(30袋) | ⑦衛生手袋(1組) |
| ③弁当容器(30個) | ⑧針金入りビニールひも(2本) |
| ④しゃもじ(1本) | ⑨作り方説明書/
アレルギー・原材料情報(1枚) |
| ⑤スプーン(30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。)

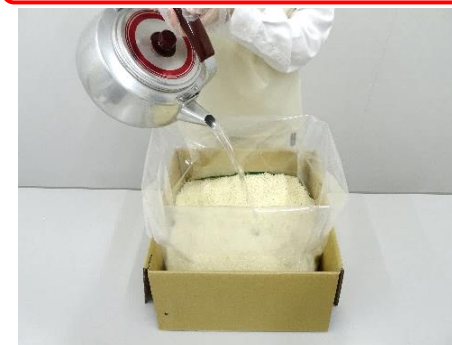
アルファ化米を調理用袋へ入れて、しゃもじで
全体をならしてください。



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(20℃)を加え、しゃもじで
底からよく混ぜてください。

熱湯または水(20℃):4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:7分
水(20℃)の場合:40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。
弁当容器に盛り付け、ふたをしてください。
(30食分でできあがります。)



⑦配食する

スプーンとふりかけを添えて配ってください。
お好みに応じてふりかけ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、
弁当容器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。

マジックライス ななこめつつ 炊き出し用 五目ご飯 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) | ⑥調理用袋(1枚) |
| ②五目ご飯の具(1袋) | ⑦衛生手袋(1組) |
| ③弁当容器(30個) | ⑧針金入りビニールひも(2本) |
| ④しゃもじ(1本) | ⑨作り方説明書/
アレルギー・原材料情報(1枚) |
| ⑤スプーン(30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。



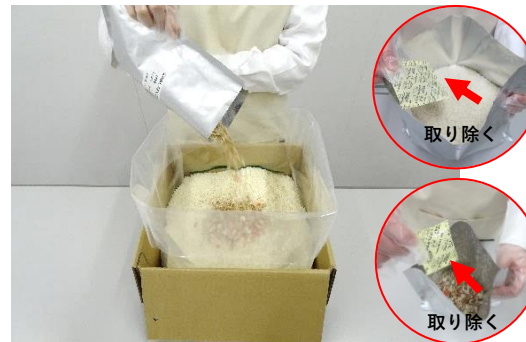
③米と具を入れる

アルファ化米袋と五目ご飯の具袋を開けて

それぞれ脱酸素剤を取り除いてください。

(中身がこぼれないよう、ゆっくり開けてください。)

アルファ化米と五目ご飯の具を調理用袋へ入れて、
しゃもじで全体をよく混ぜてください。



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(20℃)を加え、しゃもじで
底からよく混ぜてください。

熱湯または水(20℃):4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:7分
水(20℃)の場合:40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。
弁当容器に盛り付け、ふたをしてください。
(30食分でできあがります。)



⑦配食する

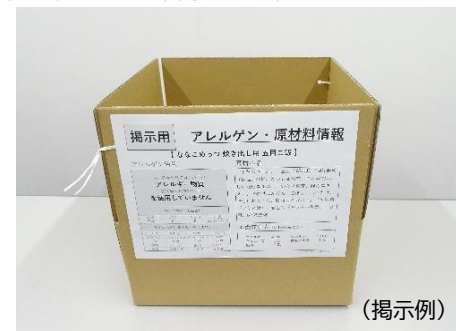
スプーンを添えて配ってください。
ダンボールの上のふたを立て、写真のように
2ヶ所を針金入りビニールひもでとめると、
弁当容器を入れて運ぶのに便利です。



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。



マジックライス ななこめつつ 炊き出し用 わかめご飯 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) | ⑥調理用袋(1枚) |
| ②わかめご飯の具(1袋) | ⑦衛生手袋(1組) |
| ③弁当容器(30個) | ⑧針金入りビニールひも(2本) |
| ④しゃもじ(1本) | ⑨作り方説明書/
アレルギー・原材料情報(1枚) |
| ⑤スプーン(30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米と具を入れる

アルファ化米袋とわかめご飯の具袋を開けて
それぞれ脱酸素剤を取り除いてください。
(中身がこぼれないよう、ゆっくり開けてください。)
アルファ化米とわかめご飯の具を調理用袋へ入れて、
しゃもじで全体をよく混ぜてください。



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(20℃)を加え、しゃもじで
底からよく混ぜてください。

熱湯または水(20℃):4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:7分
水(20℃)の場合:40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。
弁当容器に盛り付け、ふたをしてください。
(30食分でできあがります。)



⑦配食する

スプーンを添えて配ってください。
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、
弁当容器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。