

# はん すいはん 飯ごう炊飯



## ☆準備するもの

- ・お米 (1人:1合 (150g)) ←持参 or 業者注文
- ・うちわ      ・軍手
- ・木炭 (コンロ1台: (小)9kg(大)12kg)
- ・着火剤
- ・クレンザー (液体)

## ☆炊き方 (1つの飯ごうは4人分が Best 6人分まで可)

① お米を洗う



② L字方のスケールで水を計る



③ クレンザーを使い蓋に目印をつける

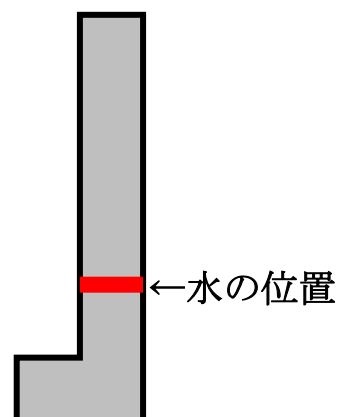


④ 30分水に吸わせる



⑤ 火にかける

※取っては上に向ける



必ず軍手  
をはめてね

⑥ うちわで頑張っておおぐ



⑦ 飯ごうのふたが湯気で浮いてくるので棒で押さえる



⑧ 湯気が出なくなったらふたを開けて炊き加減をみる **※火傷注意!**

⑨ 出来上がったら飯ごうを板に乗せて10分蒸らす



⑩ 蒸らしたあと良くかき混ぜお皿に盛る



⑪ 飯ごうが空になったら水を入れて火にかけておく

※洗いやすくするため

