

はん ごう すい さん 飯盒炊爨

失敗しないためのコツ！

1 薪の組み方・火のつけ方

- ①鳥居の形に太い薪を置き、真ん中に丸めた新聞紙を置く。 ②新聞紙を囲むように、放射線状に薪を組む。 ③組み終えた薪の上に、調理用の鉄の棒を3本並べる。 ④手前から、マッチで新聞紙に火をつける。 ※上からやりません！ ⑤炎が安定したら、飯盒のをせ調理開始！ ※乗せた時刻を確かめましょう。



2 飯盒での米の調理方法

水の量が重要です！

少し多めが、成功の秘訣です。



水量は、
米のカップ数 **プラス半カップ** が適量
(例) 米3杯 → 水3.5杯
米4.5杯 → 水5杯



米焦げ付き防止！

20分経過したら、一度火から外して、ふたを開け、確かめましょう！

時間に注目！

15~20分程度で、
ふたのすき間から、炊きこぼれがあります。
(ないこともあります。)



※芯が硬かったり、水分が多かったりしたら、かまどもととして、もうすこし・・・



※やけど注意！

一度ふたを開け、スプーンで試食をしよう。

米の芯に硬さがないければ、出来上がり！

※食べるまでは、ふたをして蒸らしておこう。

