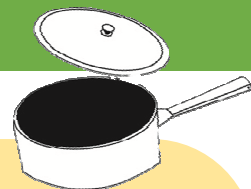


安心米 鍋での調理方法



水の量：190ml



白飯



五目ご飯



わかめご飯



きのこご飯



ひじきご飯



ドライカレー



エビピラフ

水の量：160ml



山菜おこわ



海鮮おこわ

水の量：240ml



白がゆ



梅がゆ

【調理方法】

- 1、安心米の袋を開け、スプーンと脱酸素剤を取り出します。
調味粉末がある商品は、調味粉末も取り出します。
- 2、鍋に水を入れて蓋をし、強火で沸騰させます。
(エビピラフ、ドライカレーを調理する場合には、調味粉末を加えて溶く。)
- 3、袋の中身を鍋に入れ、すぐにひとまぜする。
- 4、再沸騰したら軽くまぜて火を止める。
蓋をして15分蒸らして、できあがり。
(梅がゆは梅ふりかけ、白がゆはお好みにより食塩を入れます。)



【注意事項】

やけどにご注意ください。

