

水の量 (ごはんタイプ) : 190m l



白飯



五目ご飯



わかめご飯



きのこご飯



ひじきご飯



とうもろこしご飯



ドライカレー



野菜ピラフ

水の量 (おこわタイプ) : 160m l



山菜おこわ

水の量 (おかゆタイプ) : 240m l



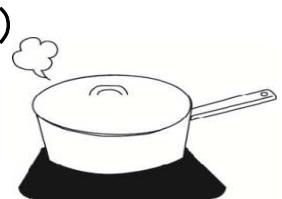
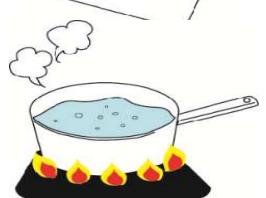
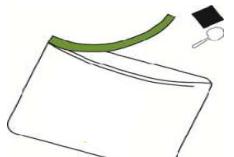
白がゆ



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。
(野菜ピラフ、ドライカレーを調理する場合には、調味粉末を加えてまぜます。)
3. 袋の中身を鍋に入れ、すぐにひとまぜします。
4. 再沸騰したら軽くまぜて火を止めます。
蓋をして15分蒸らして、できあがりです。
(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。