

■1日目 朝の調理方法

普通食		刻み食	ミキサー
飯	粥		
パン	お粥	お粥	高濃度おもゆ
ウインナーと野菜のスープ	ウインナーと野菜のスープ	ウインナーと野菜のスープ	ウインナーと野菜のスープ
もも缶	もも缶	もも缶	みかん缶

①パン

缶詰生命のパンを使用する。前日納品のパンが問題なければそちらを利用する。

②ウインナーと野菜のスープ

- A. 缶詰になっているので、鍋に湯を沸かし、5分程温める。
- B. 同梱しているまな板、包丁を使い、刻み食を作る。
- C. 同梱しているお皿に盛り付ける

③お粥及び高濃度重湯

- A. ウインナーと野菜のスープを温めたお湯を利用し、レトルトパックを温める
- B. 同梱している容器に盛り付ける

④もも缶

- A. スライスカットされているので、普通食はそのまま盛り付ける
- B. 刻み食は同梱しているまな板、包丁を使い、刻み食をつくる。

⑤ミキサー食

同梱しているすり鉢を使用する。

使用する順序はみかん缶⇒ウインナーと野菜のスープとする。

使用する缶詰、レトルト袋、調理器具は汚染されている可能性があります。

ペーパータオルで汚れをふき取り、乾いた状態でアルコールを噴霧して下さい。

■1日目 昼の調理方法

普通食		刻み食	ミキサー
飯	粥		
ご飯	お粥	お粥	高濃度おもゆ
ビーフカレー	ビーフカレー	ビーフカレー	ビーフカレー
ビスケット	ビスケット	卵ボーロ	野菜ジュース
野菜ジュース	野菜ジュース	野菜ジュース	

①お粥、高濃度羹湯

- A. お湯を沸かす(L)
- B. 鍋にビニール袋を入れ、ビニール中にα化米1/2箱分(25人分)入れる。
- C. ビニール中にAを入れ、20分待って出来上がり。
- 注 水でも出来上がるが、60分かかる。
- D. 高濃度羹湯は②のご飯を温める時に同時に温める。
- E. お粥が不足する場合はレトルト粥を使う。Dと同様に温める。

②ご飯

- A. ご飯はレトルトパックを20分湯煎する
- B. カレールウのかかる部分を空け、ご飯を盛り付ける

③ビーフカレー

- A. 刻み食分のレトルト袋をザルで漉し、具を刻んでから鍋で温める
- B. 普通食はレトルト袋を温める
- C. 同梱しているお玉を使い、盛り付ける。

④ビスケット、卵ボーロ、野菜ジュース

- A. 各々小包装されているので、そのまま使用する。

⑤ミキサー食

- A. 同梱しているすり鉢でする。

使用する缶詰、レトルト袋、調理器具は汚染されている可能性があります。

ペーパータオルで汚れをふき取り、乾いた状態でアルコールを噴霧して下さい。

■1日目 夕の調理方法

普通食		刻み食	ミキサー
飯	粥		
ご飯	お粥	お粥	高濃度おもゆ
さばの煮付け	さばの煮付け	さばの煮付け	さばの煮付け
大根と昆布の煮物	大根と昆布の煮物	大根と昆布の煮物	大根と昆布の煮物
みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁

①お粥、高濃度重湯

- A. お湯を沸かす(L)
- B. 鍋にビニール袋を入れ、ビニール中にα化米1/2箱分(25人分)入れる。
- C. ビニール中にAを入れ、20分待って出来上がり。
- 注 水でも出来上がるが、60分かかる。
- D. 高濃度重湯は②のご飯を温める時に同時に温める。
- E. お粥が不足する場合はレトルト粥を使う。Dと同様に温める。

②ご飯

- A. ご飯はレトルトパックを20分湯煎する
- B. ご飯を盛り付ける

③大根と昆布の煮物、さばの煮付け

- A. レトルト袋、さば缶詰を5分湯煎する
- B. 刻み、ミキサーを同梱しているまな板、包丁、すり鉢で作る。
ミキサーにする場合は大根の煮物を先に行い、後に鯖の煮付けを行う。
- C. それぞれ盛り付ける
- 注)湯煎がなくても食べられる。水の確保が難しい時はそのまま使う。

④みそ汁

- A. 湯を沸かす。(人数×160ml)
- B. 容器にみそ汁小袋を入れ、A150mlを入れていく。

使用する缶詰、レトルト袋、調理器具は汚染されている可能性があります。

ペーパータオルで汚れをふき取り、乾いた状態でアルコールを噴霧して下さい。