

# カレー【用具係】

## 用具①

### 【基本貸し出しセット】

- ①コンテナ
- ②バケツ

用具を受け取り、  
中身を確認する。

注)グループ編成によって、  
数量を調整している場合が  
あります。

- ①コンテナ
- ・まな板 (3)
  - ・鍋 + ふた (1)
  - ・飯ごう (2・3)
  - ・しゃもじ (1)
  - ・おたま (1)
  - ・ボウル (1)
  - ・お皿 (10)
  - ・スプーン (10)



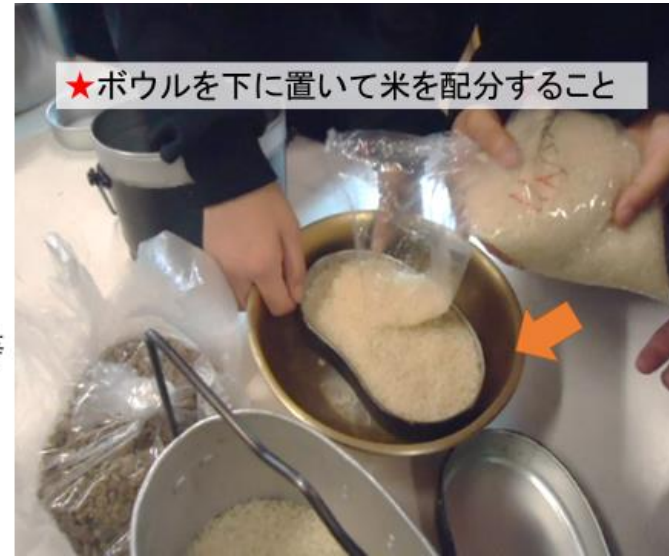
- ②バケツ
- ・包丁 (3)
  - ・布巾 (1)
  - ・スポンジ (3)
  - ・洗剤 (1)
  - ・青ざる (1)



## 用具②

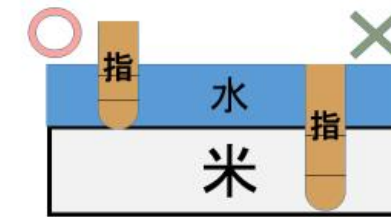
- ①お米を飯ごうに  
均等に分ける。

〈お米の計量〉  
貸し出した飯ごうの  
数に合わせて、  
中身がだいたい均等  
になるように分ける。



## 用具③

- ①米を洗う。  
必ず排水口用の金ザルを置き、  
3回ほど軽く米を洗う。
- ②飯ごうに水を入れる。  
人差し指をそっと入れて、水の分量を量る。



〈水の分量の目安〉  
お米の表面から  
第二関節のほんの少し上まで。

## 用具④

〈かまど係と連携〉

〈火加減〉

- ①飯ごうを覆うくらいの  
火力を保つ。

注)気温などによっても  
違うが、約15~20分。

火力は青いラインが目安。



## 用具⑤

〈かまど係と連携〉

〈飯ごうの変化について〉

- ①ふたのすき間から湯気が出る。
- ②ふたのすき間からお湯がこぼれる。
- ③こぼれるお湯が粘り気をもつ。
- ④粘り気のあるお湯がパリパリに乾く。

→④から5分程経過したら、  
「用具⑥」へ。



## 用具⑥

〈かまど係と連携〉

- ①飯ごうを火から下ろし、  
炊け具合を確認する。

注)飯ごうは必ず鉄棒ごと  
地面におろす。

注)飯ごうを降ろす作業は軍手を  
着用し、二人で協力する。

！！火傷の危険大！！



## 用具⑦

〈かまど係と連携〉

〈炊け具合の確認〉

- ①ふたをとり、水分がないか確認。
- ②見えなければふたを受け皿にし、  
飯ごうを90度倒す。
- ③水が米から染み出さなければ  
完成。

注)水が染み出すようなら、  
「用具⑧」の対応をする。



## 用具⑧

〈かまど係と連携〉

「用具⑦」でまだ水分があったり、  
倒した時に水が染み出した場合。

かまどの前に置き、余熱で水をとばす



## 用具⑨

- ①ご飯が炊けたら飯ごうを  
逆さに置き、新聞でススを落とす。
- ②新聞紙で包み、保温する。
- ③配膳後、飯ごうが空になったら  
中に水を入れておく。

注)①③をしておくと片づけが楽になる。

