

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。

- ①コンテナ
- ・まな板 (3)
 - ・鍋 (1)
 - ・飯ごう (2or3)
 - ・しゃもじ (1)
 - ・おたま (1)
 - ・ボウル (1)
 - ・シリコンべら (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

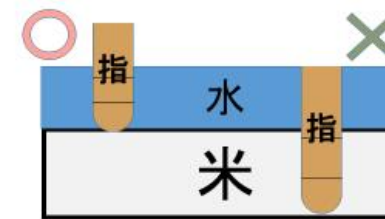
- ①お米を飯ごうに
均等に分ける。

〈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。

