

愛知県内施設初！

# 丸型飯ごう

広くて洗い易くお米以外にも小さなナベとして使えます。5合まで炊けて中ブタは約2.5合、計量できます。兵式飯ごう（一般の飯ごう）と炊き方な変わりません。



① 1人1合弱として班ごとに1袋に入って配給されます（1班が7人は1袋約7合弱）。5合以上炊く時は均等に分けて飯ごうを2個使う方がむらなくなります。

② お米をとぎ、水を入れます。水の量は、手で測ります。人差指の第1関節より少し多めに入れます。子どもの場合は第1関節と第2関節の間ぐらい。（標高が高いほど沸点が低くなり水の蒸発が少し早いです。）

③しばらく置いてから、火にかけます。（中ふたは外しておきます。）

④ 水蒸気が出てきて泡がふきこぼれてきます。

このふきこぼれ出てこなくなったかな？という時が勝負！！

⑤ 火から降ろし逆さにして約15分は蒸らしましょう。

⑥ 飯ごうのすすを新聞紙でおとし、ご飯を器に移します。

⑦ ご飯を器に移し終わったら、空の飯ごうに水を入れて洗いの準備をしておきましょう。

## 【その他】

- ・圧力でふたが浮き上がる時は石をのせます。
- ・軍手1枚で飯ごうに触ると焼けどします。
- ・ふたや底をたたかないようにしましょう。
- ・どうしてもこげが心配の時はふたをあけて見てみます。
- ・アウトドア（野外）ですので感覚を使ってやってみよう！

