

# はん 飯ごうでご飯を炊いてみよう！

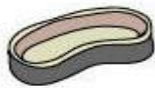


## ○ はん 飯ごう

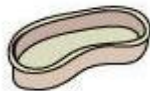


・飯ごうは4合まで炊ける。(お米1合で、お茶わん約2杯分)

【お米を計る！には、飯ごうのふたを使います】



黒い外ふた ⇒ すりきで3合



銀色の内ふた ⇒ すりきで2合

★3合炊きたい場合は線と線の間あたりになる

## ○ ご飯を炊いてみよう！

### 1 お米を計って飯ごうに入れる。

一つのかまどでいくつも炊くときは、バランスよく配合する。

【例：6合分を炊く場合、3合+3合で2個 (4合と2合にしない)】

### 2 お米を研ぐ。

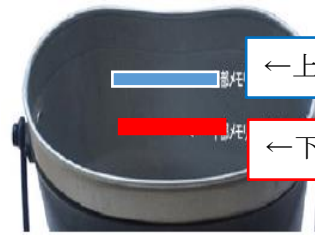
お米を入れた飯ごうに水を入れ、かき回して手のひらで押す。

お米が落ちないように水を取り替えながら、数回繰り返す。

### 3 水を計って入れる。

飯ごうの側面の線に合わせて水を入れる。

※ ・側面の線は水の位置を示す。



←上の線 4合の場合

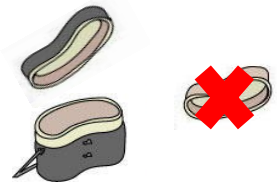
←下の線 2合の場合

- ・線がはっきりしない場合・・・外ぶた3合分、内ぶた2合分の水の量
- ・水の量は気持ち多めのほうが良い

### 4 水を入れたら15分～30分程そのまましておく。

### 5 火にかけて炊く。(飯ごうは熱くなるので軍手をしようね！)

※ ・炊くときには「外ぶた」だけをかぶせて炊く。



(1) 飯ごうの底に火があたる程度で炊く。

(2) 10分程たつとグツグツ沸騰し始め、中の水があふれ出てくる。

この時には飯ごうが炎に包まれるくらいの強火にする。

(3) あふれた水がだんだんと粘り気を帯び、あふれ出なくなってくる。

火力はだんだんと弱くしていく。(およそ15分程度)

(4) グツグツとした音や振動がなくなれば炊き上がり。

(心配な時は蓋を開けてみても大丈夫)



### 6 ご飯を蒸らす。

飯ごうを火から下して、平らな所に15分程置いておく。

### 7 出来上がり。

※ 空になった飯ごうは、水に浸けておくにご飯がこびりつかない。