



①鍋にパックご飯を入れる。  
入れた後、水をパックが半分以上浸るまで入れる。



②鍋の内側に沿って棒状（単三電池1個分程度）アルミホイルを入れる。  
※アルミホイルはパックご飯が直接鍋につかず、溶かさないために入れる。



③鍋に蓋をし、薪をくべる。  
沸騰後 15 分程度加熱する。



④沸騰後、5分程度経過したら、トングを使用し、パックご飯をひっくり返し、さらに10分程度加熱する。  
※パックが多くひっくり返せない場合は、しなくてもよい。

パックご飯・レトルトカレーを取り出す際、  
とても熱いため、要注意！  
取り出す時はボールを使用して  
持ち運ぶようにする。

トングの使用注意事項  
※高温のため、軍手の上から皮手袋を使用する。



⑤パックご飯が完成後、レトルトカレーを入れ、5分程度加熱する。加熱から約2分30秒が経過したら、トングを使用し、上下の場所を入れ替える。

温まったパックご飯にカレーをこぼれないように流し込んだら完成！！（お米を左右に詰めて、空いたスペースに入れても可）