

| 名称     | 飯ごうの使い方          | 雨天 ○    |
|--------|------------------|---------|
| 活動の概要  | 飯ごうを使ってご飯をたく。    | 季節 通年   |
|        |                  | 対象 小学生～ |
|        |                  | 人数      |
|        |                  | 時間      |
| 持ち物・費用 | 軍手、米、飯ごう(貸し出しあり) | 職員の対応   |
|        |                  | 事前指導・指導 |

- 1 米をとぐ。  
もむようにして洗うとよい。



- 2 とぎ汁をすてる。  
外ぶたをして、すき間から少しずつ汁をすてる。お米がこぼれてもいいように、ざるの上でやるとよい。



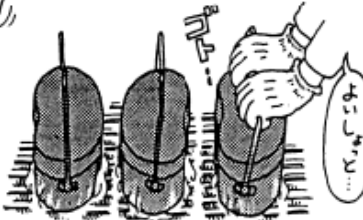
- 3 水かげんを調節する。  
芯のあるご飯にならないよう、目盛りより少し多めにするとよい。



- 4 外ぶたでふたをする。  
この時、中ぶたは使わないので、なくさないよう注意しよう。



- 5 はんごうを火にかける。  
たがいちがいにかける。そうすると火がまわりを包むようになる。



- 6 ふっとうする。  
はんごうの中の水がふっとうし、外ぶたと本体の間から白いおねばが出てくる(火加減によっては出ないこともある)。



- 7 ふたにまきを当てる。  
この時に細いまきをふたの部分に当てると、「ポコポコ」という震動が指に伝わる。この震動がなくなったらたきあがりだ。



※わからなかったら中を開けて確認してみて!

- 8 ひっくりかえす。  
(たきあがり)  
慣れてない人や小さい子は、無理してかえさなくてもよい。



- 9 むらす。  
地面に置いておくと、冷えて蒸気水滴になってごはんが水っぽくなるし、不注意でくばされることもある。



- 10 すずをふきとる。  
熱いうちに新聞紙でふくと、ススがきれいに落ちる。ヤケドに注意しよう。  
※絶対に飯ごうの底をたたいてはいけません。飯ごうが変形します。