

# 焼おにぎり（所要時間：約30分）

## 【作り方】

### 【材料】1人前

- ・炊き米 … 1kg
- ・醤油たれ … 50cc
- ・味噌たれ … 50cc

- 【調理道具】 5～8人用
- ・フライ返し … 1本
- ・はけ … 2本
- ・クッキングシート … 適量
- ・おにぎり型 … 1個

- 【食器】
- ・紙皿 … 食数分
- ・箸 … 食数分

## 10個程度作れます

- ①材料と調理器具を確認します。
- ②炊き米をおにぎり型に入れておにぎりを作る。
- ③型を使わず、手で握っても構いません。（タレを塗ると崩れやすいので硬めに握ると良いです）
- ④かまどに火をおこします。  
まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。  
新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。  
新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。
- ⑤鉄板にクッキングシート（鉄板からはみ出さない様）をしき、火にかけます。
- ⑥おにぎりを並べて、焦げ目が付く程度までしっかり両面を焼きます。
- ⑦表面にしょうゆたれ又は味噌たれをハケで塗ります。
- ⑧フライ返しでひっくり返して裏面にもたれを塗ります。この作業を2回程度行います。
- ⑨お皿にのせて完成です。

