

ホットドッグ

500円

材料（1人分）

- パン 2本
- ウインナー 2本
- スライスチーズ 2枚

貸出物品

まな板 / 包丁 / 火ばさみ
簡易かまど等

団体に準備するもの

1人1つ		1班に1つ	
 <input type="checkbox"/> 軍手 ※滑り止めがついていないもの	 <input type="checkbox"/> 牛乳パック	 <input type="checkbox"/> アルミホイル (予備1〜2つ)	 <input type="checkbox"/> マッチ チャッカマン ライター等
必要分			
 <input type="checkbox"/> 回収用ゴミ袋	 <input type="checkbox"/> ガムテープ (ゴミ袋設置用)	 <input type="checkbox"/> スポンジ	 <input type="checkbox"/> 手指消毒用 アルコール
 <input type="checkbox"/> 食器用洗剤	 <input type="checkbox"/> ふきん		

所要時間 約1.5時間（説明～片付けまで）

ホットドッグ (野外調理)

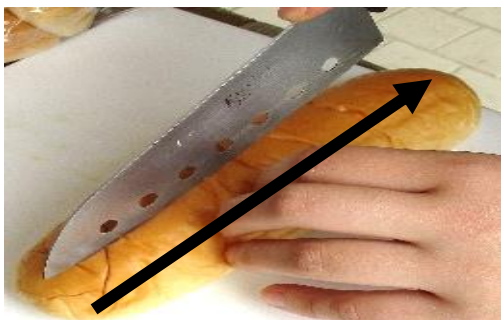
準備物

- 牛乳パック(1L) 人数分
- 軍手
- アルミホイル(4人で1つ程度)
- 食材
- 杉の葉
- 麻紐かティッシュ
- ゴミ袋

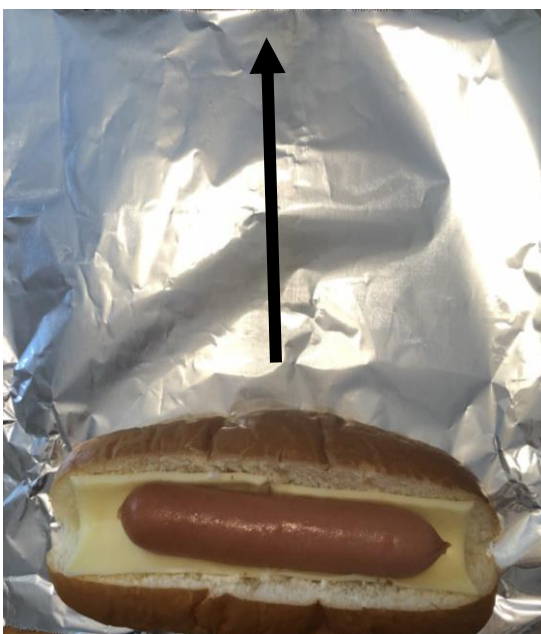
貸出: まな板・包丁・火ばさみ・簡易かまど 等

作り方 (1つ分)

1. パンに切れ目を入れる。
2. チーズを半分に切る
3. 具材をはさむ。



3. パンをアルミホイルのはじに置き、1まい目を巻く。しっかりくるんだら、2まい目を巻く。



ここがポイント

『パンを上手にくるむコツ』

1 まい目はアルミホイルのはじをねじるなどしてパンが見えないようしっかりくるむ。

2 まい目はかんたんにはがせるようにはじをおりたたむくらいでいいです。



4. 牛乳パックにパンを入れる。



ここがポイント

『パックに2本入れるには』
2本入れる時は、少しパンをつぶすようにして入れるようにしましょう。

5. かまどに1つかみ程度杉の葉を置く。

※多すぎるとこげます。



6. 杉の葉の下のほぐした麻ひも(ティッシュ)を置く。



7. 杉の葉の上に牛乳パックを乗せ、ファイヤースターターで麻ひもに火をつける。



ここがポイント

『火が広がっていくように』
火が全体に広がるように、杉の葉を少しずつ重ねて置きましょう。



ここがポイント

『火がつきにくいときには』
火をつけてから牛乳パックを乗せてもいいです。火が消えないようゆっくり乗せます。

8. 牛乳パックの下の面以外が焼けたら、軍手をつけて取り出し、外側のアルミホイルをはがして捨てる。



牛乳パックを2本以上同時に焼くとこげすぎてしまうことがあります。置く場所を少し話したり、早めに取り出したりしましょう。

