

# ホットドッグ

500円



## 材料 (1人分)

- ・パン 2本
- ・ワインナー 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

## 団体で準備するもの

1人1つ	1班に1つ
<input type="checkbox"/> 軍手 ※滑り止めがないもの	<input type="checkbox"/> 牛乳パック
<b>必要分</b>	
<input type="checkbox"/> 回収用ゴミ袋	<input type="checkbox"/> ガムテープ (ごみ袋設置用)
<input type="checkbox"/> 食器用洗剤	<input type="checkbox"/> スポンジ
<input type="checkbox"/> ふきん	<input type="checkbox"/> 手指消毒用 アルコール

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)

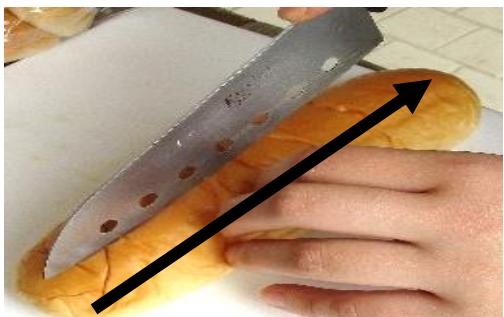
○食材

○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)

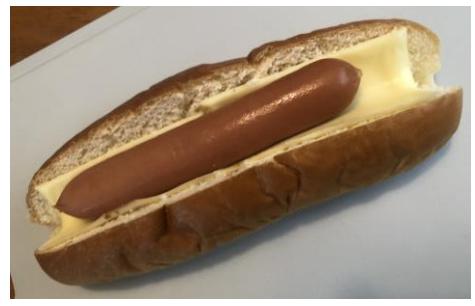
1. パンに切れ目を入れる。



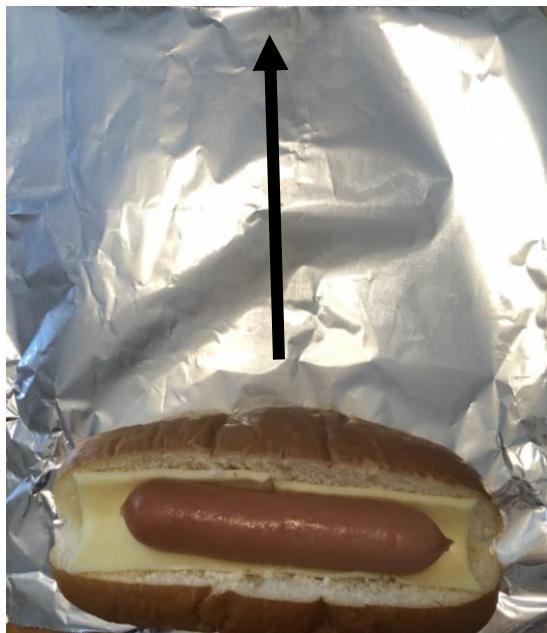
2. チーズを半分に切る



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。



### 『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。



『パックに2本入れるには』

ほん とき すこ  
2本入れる時は、少しパンをつぶすよう  
にしてい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。



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。



6. 杉の葉の下のほぐした麻ひも(ティッシュ)  
を置く。



『火が広がっていくように』

ひ ぜんたい ひろ すぎ は すこ  
火が全体に広がるように、杉の葉を少し  
かさ お ずつ重ねて置きましょう。



『火がつきにくいときには』

ひ ぎゅうにゅう の  
火をつけてから牛乳パックを乗せていい  
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。



ぎゅうにゅう ほんいじょうどうじ  
牛乳パックを2本以上同時  
や 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  
はな はや と だ  
し話したり、早めに取り出し  
たりしましょう。

