焼きイモ体験

～火を制する者は、キャンプを制する！？～

焼きイモをすることは、たき火を楽しみながら簡単にできる野外料理（？）の一つです。
自分たちで火を調整しながら、美味しい焼きイモづくりにチャレンジしてみましょう！

サツマイモ・新聞・アルミホイルを用意する。

サツマイモを水で洗う→サツマイモを新聞で包み水につける→新聞の水気を切る。

アルミホイルでさらに包む。
※包みがゆるいと焼いている途中でアルミホイルが外れやすくなります。

炭の中へ入れます。
※火ばさみを使ってね！

たまに、落ち葉をかけます。

たまに、サツマイモの様子をみます。
※火ばさみを使ってね！

触って柔らかくなっていたら食べられます。

出来上がり！

食べている時に火の様子を見てね。やけどや火事にご注意！！

「片付け」までが焼きイモ体験です！

次の人が気持ちよく使えるように、ご協力ください！

①焼きいも終了後、使用した場所の周辺を、炭や食べかすが無いように掃除をしましょう。
②野外炊事場の掃除用具にあるホウキで掃き出し、ちりとりで取り除き、灰捨て缶に入れます。最後に使った掃除用具を元に戻します。
③食べたゴミはゴミ袋に入れてください。