活動の手引き　ＮＯ２

カートンドック

横浜市三ツ沢公園青少年野外活動センター

　具をはさんだパンをアルミホイルで包み、乾いた牛乳パックの中に入れます。牛乳パックに火をつけて、燃え尽きたらホットドックのできあがり！
　まきを使わない、お手軽アウトドアクッキング。
　朝食にもってこいのメニューです！

＜所要時間＞　　約１時間（準備～片付け）

＜準備するもの＞

牛乳パック・アルミホイル・マッチ・軍手
お好み食材（ドックパン・ウインナー・キャベツ・ゆで卵・ツナ缶
　　ケチャップ　等）
当センターで、食材の予約ができます。

＜注意点＞

◎ウインナーは、ボイルしてからはさみましょう。
◎パンがアルミホイルからはみ出しているとコゲの原因になります。２重に包むとよいでしょう。
◎チーズを最後にのせるとアルミホイルにつく原因となるので、はさむ順番に気をつけましょう。
◎牛乳パック同士の間隔が狭いと、となりの火の影響でコゲの原因になりますので、少し間隔をあけて燃やしましょう。
◎火は下から上へあがる性質があります。カートンを立てて下から燃やしましょう。

[写真]

◎出来たてがおいしいので、できたグループから順にいただきましょう。