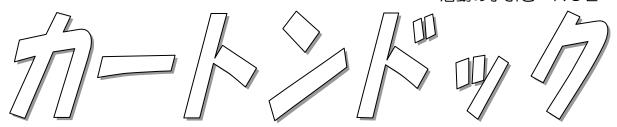
活動の手引き NO2



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。



