

⑤ ホットドッグ

<食材の内容>

○ドッグロール ○ウインナー ○キャベツ
○ケチャップ ○アルミホイル

<準備物>

○牛乳パック2（1人2パック必要）
○マッチ（ライター）

食材



①アルミホイルを2枚切る



パットの横の長さに合わせて2枚切る
（1個につき2枚）

②アルミホイルを2枚重ねる



アルミホイルを2枚重ねて、その上に
ドッグロールを置く

③ドッグロールに食材をはさむ



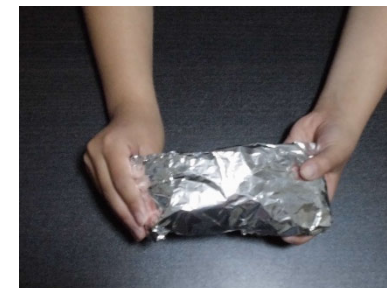
ドッグロールにキャベツ、ウインナー
をはさむ
たくさんはさみすぎると火が通りに
くいいため注意する

④ドッグロールを包む



ドッグロールを包む
きつく包むと焦（こ）げやすくなるの
でやさしく包む

⑤両端を折りたたむ



包み終えたら両はしを折りたたむ

⑥牛乳パックに入れる



アルミホイルで包んだドッグロール
を牛乳パックに入れる

⑦牛乳パックに火をつける



牛乳パックの先をやぶって導火線
を作り、火をつける
牛乳パックが湿（しめ）っていると、
火がつきにくいのでよく乾（かわ）か
しておく

⑧牛乳パックは立てて燃やす



牛乳パックの間かくを空けて立てて
置き、牛乳パックに火をつける

⑨牛乳パックからホットドッグ を取り出す



じわじわ燃えていき、牛乳パックが倒
（たお）れたら出来上がりのサイン
牛乳パックから、ホットドッグを取り
出す
このときに熱いので必ず軍手を着用
すること
牛乳パックは燃えつきるまで燃やす

⑩出来上がり



焼き上がったホットドッグにケチャ
ップをかけて食べましょう