

野外炊事

カートンドッグ

牛乳パックの熱で温めるお手軽キャンプ飯



対象	どなたでも
時間の目安	1時間程度
持ちもの	牛乳パック・アルミホイル・マッチ・ふきん・ぞうきん・軍手 ※以下オニオンスープの注文をした場合に必要なもの 洗剤（食器用石けん剤・クレンザー）・スポンジ・ナイロンたわし・ 新聞紙・うちわ・エプロン・三角巾・その他必要だと思われるもの
食材等内容	ドックロール・ウインナー（ボイル済み）・ケチャップ ※以下Y-2カートンドッグ2本とオニオンスープの注文をした場合の食材 玉ねぎ・ブイヨン・（塩・こしょう）・麦茶パック ※事前にお申し込みください。費用は「食堂利用のご案内」をご参照ください。 ※別途、バタ薪の注文が必要です。班数×1.5束を目安にお申し込みください。
貸出品	食堂より貸出（Y-2カートンドッグ2本とオニオンスープの注文をした場合） おたま・しゃもじ・包丁（各班2本）・まな板（各班2枚）・食器セット ※菜箸の貸し出しはありません。 野外炊事倉庫より貸出 鍋・鍋蓋・ボウル・ザル・やかん

事前準備

- ① 野外炊事場の確保
野外炊事場で行います。利用打合せ会で場所の確保をします。
- ② 食材注文
「食事・おやつ等申込書」を用いて注文します。
- ③ バタ薪注文（Y-2カートンドッグ2本とオニオンスープの注文をした場合）
「薪・クラフト等申込書」を用いて注文します。（班数×1.5束程度）
- ④ グループの役割分担などの話し合い
カートンドッグ係・オニオンスープ係・かまど係等の役割分担をし、当日の流れを確認します。
- ⑤ （当日）場所の確認
グループの調理机・野外食卓・かまどの割振り等を確認します

このアクティビティシートは、愛川ふれあいの村利用者に役立つ活動情報を提供するためのものです。
目的外の使用、内容の改変、WEB等への転載を禁じます。

～カートンドッグの作り方～

		
<p>① ドッグロールにウインナーを挟みアルミホイルで包む。 ※二重にすると、中身が焦げにくくなる</p>	<p>② 牛乳パックに包んだドッグロールを入れ、かまどに置き、牛乳パックの下部に火をつける。 ※牛乳パック同士は離して置く</p>	<p>③ 牛乳パックが燃え尽きたら、アルミホイルを開いてお好みでケチャップをかけてできあがり。</p>

～オニオンスープの作り方～

- ① なべに人数分の水（お椀一杯×人数分）を入れて火にかける。
- ② 玉ねぎを食べやすい大きさに切り、火にかけたなべに入れて煮る。
- ③ 玉ねぎが煮えたら、ブイヨンを入れ、塩・こしょうや水で味を調えたらできあがり。