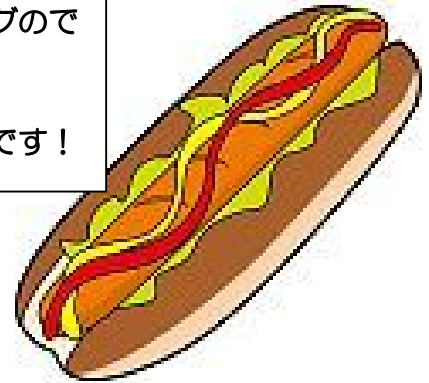


カートンドッグ

具をはさんだパンをアルミホイルで包み、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グのできあがり！

薪を使わない、簡単メニュー♪朝食にぴったりのメニューです！



<所要時間>

約1時間（準備～片付け）

<準備するもの>

牛乳パック（ホットドッグ1本につき1つ）・アルミホイル・マッチ等・軍手
お好み食材（ドッグパン・ウインナー・キャベツ・チーズ・ケチャップ 等）

<作り方>

- ①ドッグパンにお好みの材料を挟む
（ウインナーはボイルしてから挟みましょう！）
- ②材料を挟んだパンをアルミホイルで2重に包む
（パンがホイルからはみ出しているとコゲの原因になります。）
- ③ホイルで包んだパンを牛乳パックに入れ、かまどに置く
- ④マッチやライターを使い、牛乳パックに火をつける
（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。）
- ⑤牛乳パックが燃えきったら完成！できた班からいただきます♪



食材販売もしています！

ホットドッグセット(1人前：230円)

【セット内容】

ドッグパン・フランクフルト・スライスチーズ・キャベツの千切り・ケチャップ

※打ち合わせ時にご相談下さい。10人前から受付します。