

ホットドック

プログラムの概要・ねらい

野外でおいしく温かい食事を手軽に摂る方法を知ることが出来る。また、調理器具として牛乳パックを再利用した調理方法を体験することが出来る。

場所	野外炊飯場		
時間	1時間30分～2時間		
値段	料金表参照		
季節	年間	人数	何人でも
準備物	【利用者】別紙「野外炊飯準備・片付け」参照 アルミホイル、救急用品 空き牛乳パック8本(1セット4人分) 【自然の家】ホットドック材料(利用ガイド野外炊飯メニュー参照)、野外炊飯用具セット		

①準備

別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、事前準備をする。
 材料をリフレッシュセンター2階レストラン森の木で受け取る。※材料数を確認する。(1セット4人分)
 野外炊飯場で道具を確認する。薪を使用する場合は、薪※を受け取る。
※実施途中で薪が足りなくなる場合は、

②実施の流れ

【時間】

- 0:00 プログラムシートで、作り方や留意事項の確認をする。
- 0:05 キャベツを切る。
パンにキャベツ、ウィンナーをはさむ。(写真①)
*ウィンナーは加熱済です。
- 0:25 アルミホイルでホットドックを包む。(写真②)
*牛乳パックを燃やす際の煙がホットドックへ入らないようにするため。
アルミホイルで包んだホットドックを乾いた牛乳パックの中へ入れる。
(写真③)
- 0:40 ホットドックを入れた牛乳パックをかまどの網にのせ、牛乳パックに火をつける。(写真④)
- 0:45 牛乳パックの火が燃え尽きたら、火バサミでホットドックをかまどからおろす。
*牛乳パック同士を密着させて火をつけると、火力が強くなり、パンが焦げることがあります。

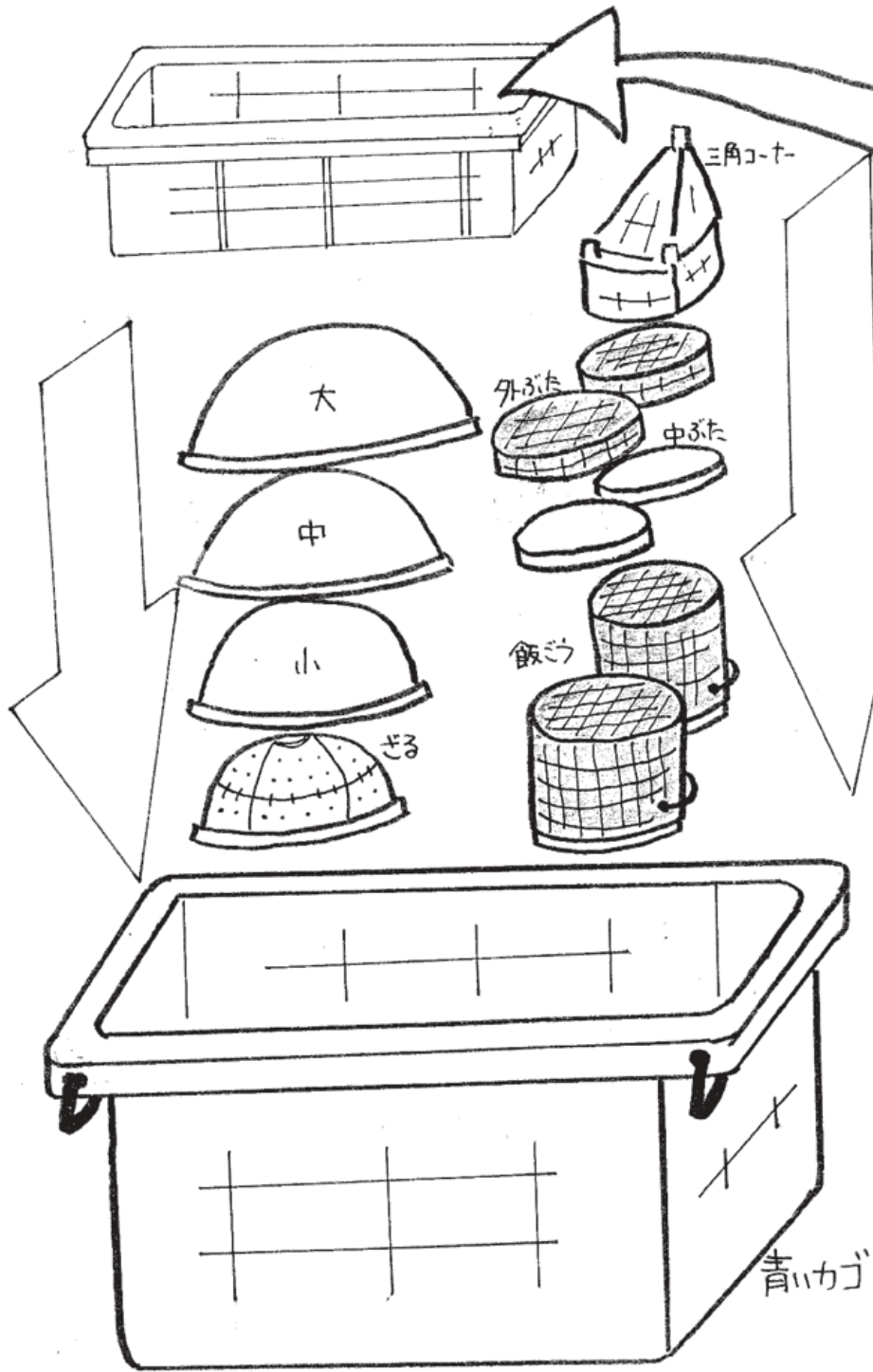
アルミホイルを取り、調味料をお好みでかけ、出来上がり。(写真⑤)
- 1:15 片付け
別紙「野外炊飯場準備・片付け」を参照し、片付けをする。
- 1:30 終了









③後片付け

別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、後片付けをしてスタッフの確認を受ける。薪の束数を申告する。
 材料の入ったカゴをリフレッシュセンター2階レストラン森の木へ返却する。
★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。

ちばししょうねんしぜん いえ やがいすいはんようぐ
 千葉県少年自然の家 野外炊飯用具セット



おたま		2
さいばし		2
皮むき器		2
トング		2
フライ返し		2
しゃもじ		2

ちょうりきぐ
調理器具はプラスチックのかごの中に入れてください。

ボール大	1	三角コーナー	1
ボール中	1		
ボール小	1	丸型4合飯ごう	2
ざる小	1		

ボールは水が切れるように下向きに入れてください。

飯ごうはふたは外して、水が切れるように下向きに入れてください。

次の人が気持ちよく使えるように、きれいに洗ってください。