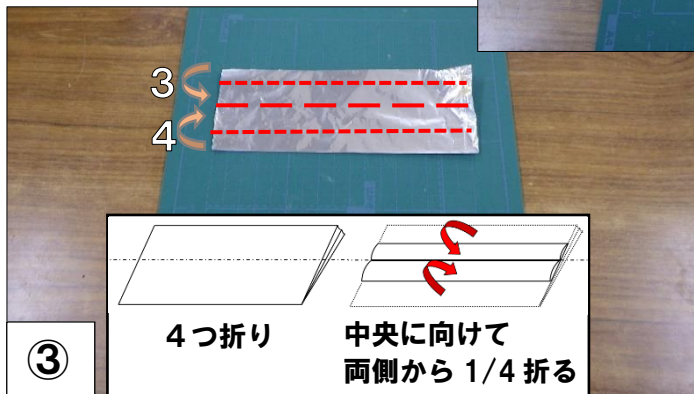
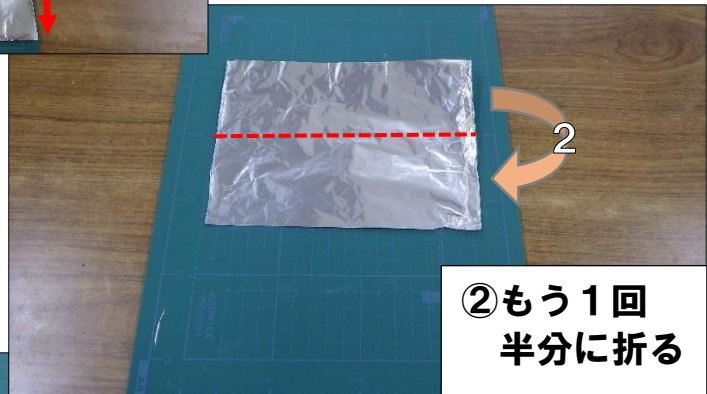
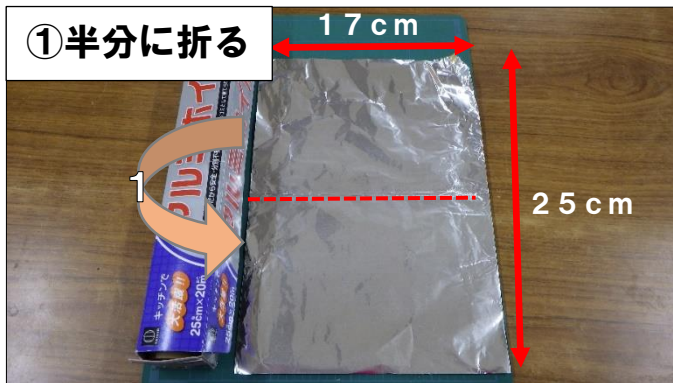


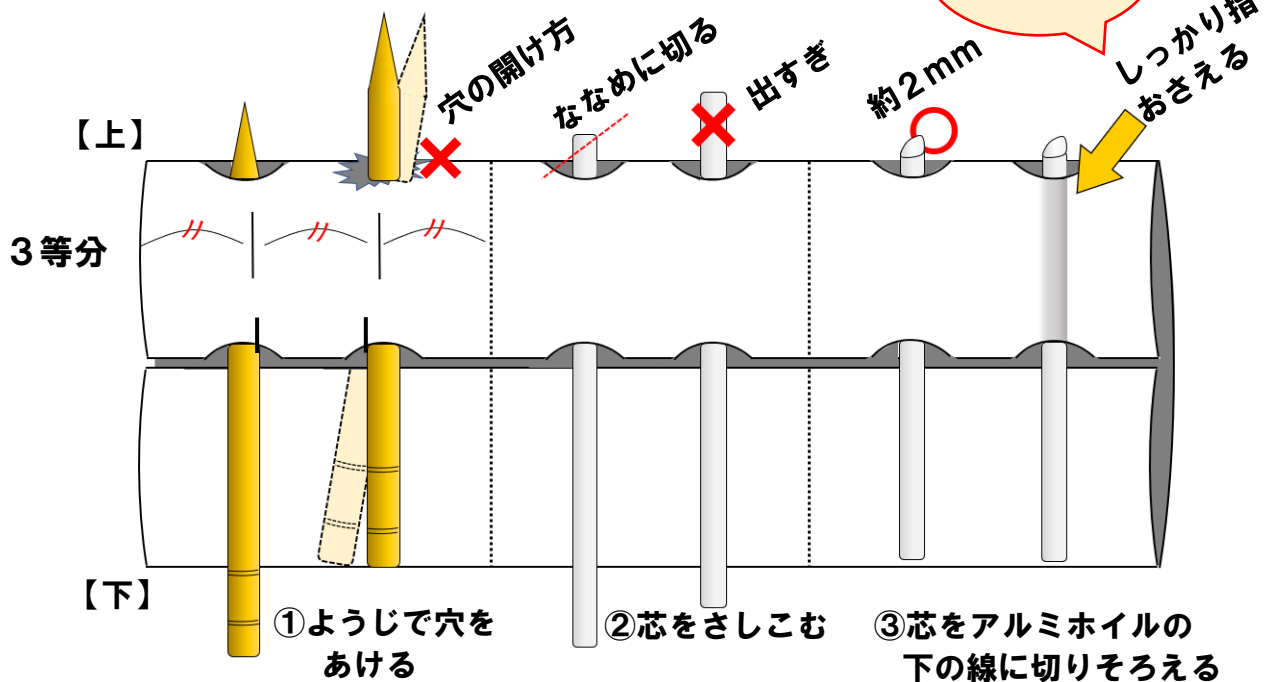
サアテ不思議な 卓上コンロの作り方



1. アルミホイルを図の大きさに切り、4回折ります



2. 灯芯(火をつける所)を3つ作ります



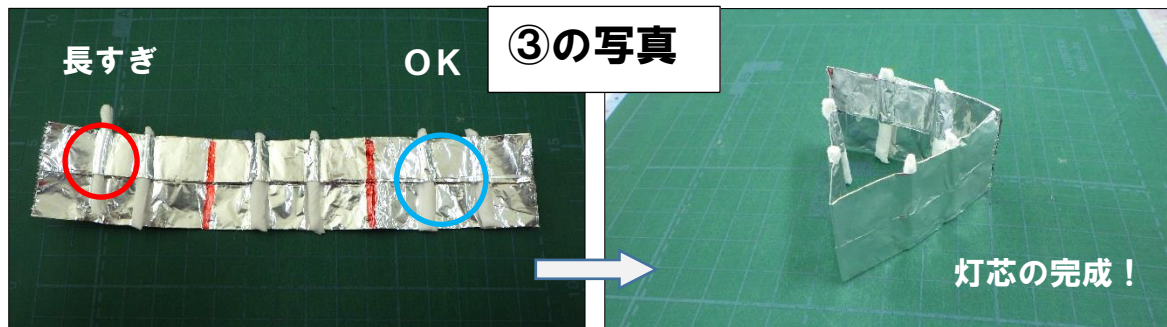
①の写真



②の写真



③の写真



3. アルミ缶でコンロを作ります

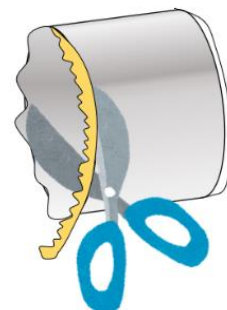
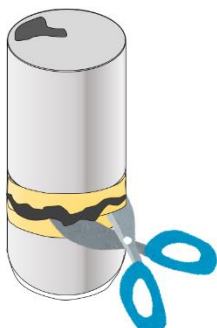
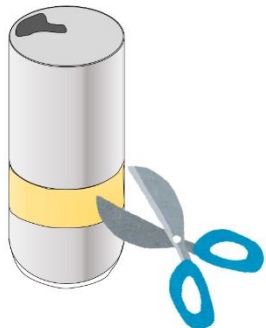
切り口でけがを
しないように注意

①切り線の
目印をつける

②上と下を
切りはなす

③切り取り線に
そってきれいに切る

アルミ缶
(350 ml)



ハサミを最初に入れるところ



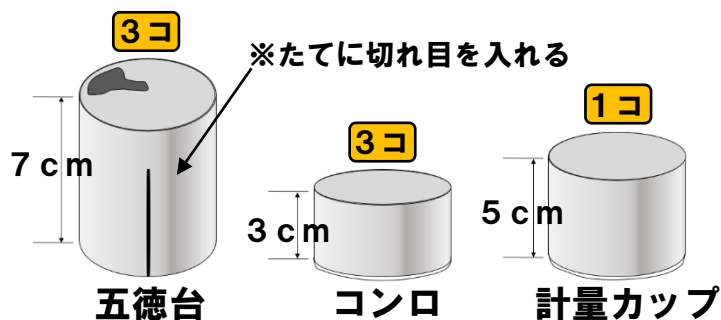
①の写真

※マジックで線を書いてもOK

②の写真



④必要な数をつくる（4缶使用）



④の写真

コンロに2で作った「灯芯」を入れて、サラダ油を8分目ぐらいまで注ぎましょう。10秒ほど待つと油がしみてきます。

4. ご飯を炊いてみよう！

やけどをしないよう
必ず軍手をしましょう



① 3で作ったものを並べる



アルミ缶が熱くなる
ので、机の上は×

② 火をつける



※赤：芯が出過ぎて
火が大きい

※青：これくらいの火力が理想

③ お米を入れた鍋をのせる



【3人分の目安】

計量カップ



米×3



水×4

④ 風よけのアルミホイルをまく

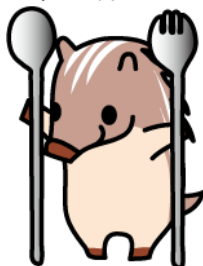


窓を作っておくと
火の様子が見れます

⑤ 約40分でご飯が炊ける



完成ぷ～！



- ・ ご飯が炊けたら火を消しましょう
- ・ 残った油は新聞紙にしみこませて燃えるゴミで捨てます