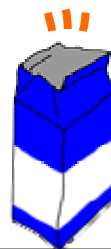
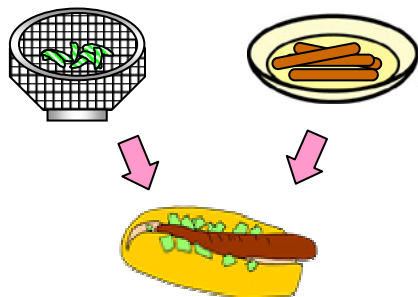


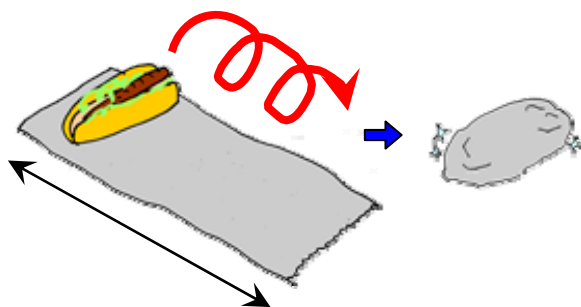
カートンドッグの作り方

(1) パンにキャベツとウィンナーをはさみましょう。



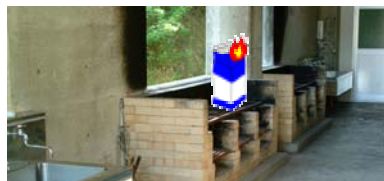
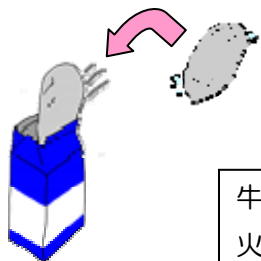
牛乳パックの口を開いてください

(2) アルミホイルを50センチの長さに切り、ゆるめに2回、パンに巻いてください。



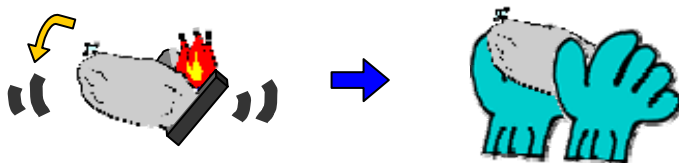
アルミホイルの間に空気の層が出来るようにしてください

(3) 牛乳パックの中に入れ、かまどに持って行きましょう。



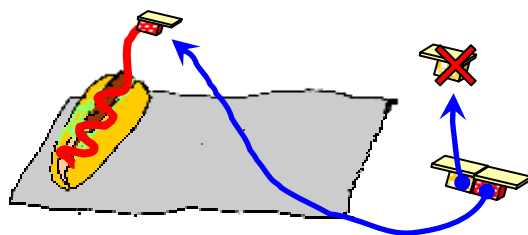
牛乳パックの口に火をつけて、下に燃え広がるのを待つ。
火の取扱いには気を付けましょう

(4) パックが全部燃えて、倒れたら出来上がり。軍手をしてテーブルに持って行きましょう。



やけどに気を付けましょう

(5) アルミホイルを開き、ケチャップとマスタードをつけましょう。



辛いものを食べられないときは、マスタードは付けなくて下さい。

(6) 片付け。

アルミホイル、飲み物のパック、その他のゴミはゴミ袋に入れましょう。バナナの皮は、別の袋に入れましょう。テーブルもきれいに拭きましょう。