

牛乳パックでカートンサンド

MILK

牛乳パック
(1,000ml)

(1人分)

材料

食パン(5枚切り1枚)

ハム(2枚)

チーズ(1枚)

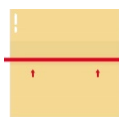
ケチャップ(お好みで)

アルミホイル(2枚)

◎野外メニューパンセット(カートンサンド用)

他にバナナ、牛乳がセットで450円です。

バナナ、牛乳抜きは250円です。



準備

牛乳パック(1,000ml)の空箱1個(よく乾燥したもの)

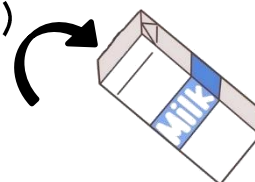
(牛乳パックは早めに集め、よく乾燥させておいてください。)

作り方

① 食パンの上にハム2枚とチーズをのせてはさむ。



② パンをアルミホイルで、すきまがないように包み、牛乳パックの中に入れる。
※アルミホイルは2重に巻いて下さい。(焦げてしまいます!)



③ 牛乳パックに火をつけると、ゆっくりと燃えていく。

(パックが燃料の働きをするとともに、熱をにがさないのがオーブンのかわりになります。)

④ パックが燃えつきたらカートンサンドの完成。



※牛乳アレルギーの方は、ジュースのパックで代用してください。
ジュースのパックでもしっかりと燃えます。