

# ジャガイモのホイル焼き

【所要時間：約50分】



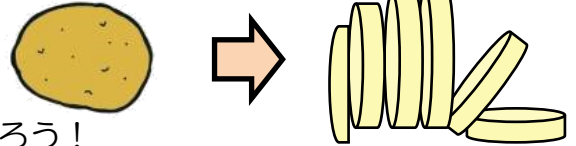
## ●用意するもの（1人分）

ジャガイモ（1つ）、ベーコン（1枚）、タマネギ（小4分の1個）、チーズ（大さじ1）、  
塩コショウ、アルミホイル、サラダ油、竹串、包丁、まな板、ボウル、網

## ●作り方

① ジャガイモをしっかりと洗う。

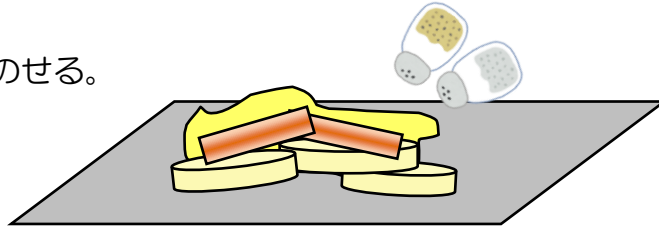
ジャガイモの芽と緑の部分があれば、しっかりと取ろう！



② ジャガイモは、火のとおりよくするため5mmの厚さにスライスする。

スライスしたら、ボウルに水をはりさらす。

③ アルミホイルの中央にサラダ油をしき、ジャガイモ、タマネギ、塩コショウ、  
ベーコン、チーズの順にのせる。



④ 食材をすべて入れたら、すき間を作らないようにしっかりと包む。



手前と奥を持ち、端どうしを  
あわせて、折り返す。



次に左右の開いている部分を  
折り返す。

⑤ 包み終わったら、網の上に乗せて弱火で火にかける。

⑥ 30分程度したら、できあがり！！

ジャガイモに火が通っているか、竹串などで確認してみよう。

## ●備考

●用意するもののうち、二重線がひいてあるものは、びわ青少年の家でも用意できます。

●火起こし用の新聞紙、ライターや食器をふくキッチンペーパー、ふきんなどはお持ちください。