

別紙2

野外クッキング等メニュー一覧

種別	時期	調理方法	メニュー	価格(円)	内 容	備 考	
野外クッキング	4月 ～ 10月	火不使用	パンコース (1人前)	430	パン2個・ロースハム・ゆで卵(塩)・果物・デザート・パック牛乳	朝の野外炊飯はパンコースのみです。	
		かまど	チキンカレーコース (1人前)	480	ご飯(米)、カレー(カレールー・とり肉・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん)、福神漬、果物、飲み物(350ml程度)	※ 同一団体で 注文はでき ません。ニ ューの	1かまどにつき400円の薪代が 必要です。 1かまど最大15名まで活動可能 ですが、10名程度が活動に適し た人数です。
			ポークカレーコース (1人前)	480	ご飯(米)、カレー(カレールー・豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん)、福神漬、果物、飲み物(350ml程度)		
			ビーフカレーコース (1人前)	560	ご飯(米)、カレー(カレールー・牛肉・じゃがいも・玉ねぎ・にんじん)、福神漬、果物、飲み物(350ml程度)		
			焼きそばコース (1人前)	490	焼きそば(蒸し麺・豚肉・キャベツ・もやし・にんじん・玉ねぎ・紅生姜・青のり・油・ソース)、果物、飲み物(350ml程度)		
			芋煮 (約5人前)	1,570	豚肉・ごぼう・里芋・にんじん・大根・こんにゃく・しめじ・豆腐・白菜・長ネギ・みそ・だし・醤油 ※飲み物なし		
			防災炊飯 (1人前)	410	ご飯(米)、オムレツ(卵、ベーコン、ミックスベジタブル)、ポテトサラダ(ポテトスナック) ※飲み物なし		
		バーベキュー コンロ	バーベキュー (約10人前)	9,000	牛肉・豚肉・ウインナー・ピーマン・なす・玉ねぎ・キャベツ・もやし・焼きそば4玉(粉末ソース付)・焼き肉のたれ・塩・油・炭・着火剤 ※飲み物なし	※ 調理場 方法は が要複 相談に	炭を使い、コンロで調理します。
			バウムクーヘン (約10人前)	3,800	小麦粉・砂糖・卵・バター・ベーキングパウダー・バニラエッセンス・炭・着火剤・竹 ※飲み物なし		
		ダッチ オーブン	手作りピザ (約5人前)	1,900	ピザ用粉・チーズ・トマト・ピーマン・ピザソース・玉ねぎ・ハム・油・炭・着火剤 ※飲み物なし	※ 調理場 方法は が要複 相談に	1セットに1つのダッチオーブンを 使います。 メンテナンスの時間もありますの で、余裕を持った活動計画でどう ぞ。
			山の幸炊き込みご飯 (約5人前)	1,360	米・鶏肉・まいたけ・しめじ・塩・醤油・だし・みりん・炭・着火剤 ※飲み物なし		
		季節限定メニュー	10月 ～ 3月	要講師	そば打ち基本セット (4～5人前・ デモ用4～5人前)	2,050	<そば打ち基本セットでできるもの> ①そば5人前…そば粉(500g)・打ち粉(100g)・つゆ・薬味 ②講師デモ用そば5人前(600g) ※講師が打ったそば(デモ用)も試食できます。
そば打ち追加セット (4～5人前)	1,240				そば粉(500g)・打ち粉(100g)・つゆ・薬味		
天ぷら (1人前)	120				かき揚げ天ぷら1本とエビ天1本		
ロールケーキ基本セット (約5～6人前 ・デモ用約5～6人前)	3,000		<ロールケーキ基本セットでできるもの> ①ケーキ約5～6人前 (ケーキ用粉・卵・バター・砂糖・苺・生地に入れるフルーツチョコ・アラザン)、飲物(紅茶・レモン) ②講師デモ用(ケーキ約5～6人前) ※講師が作ったケーキ(デモ用)も試食できます。				
			ロールケーキ追加セット (約5～6人前)	1,430	ケーキ約5～6人前 (ケーキ用粉・卵・バター・砂糖・苺・生地に入れるフルーツ・チョコ・アラザン)		
	1月・ 2月	野外	アイスクリーム	470	生クリーム、牛乳、砂糖、塩 ※体験を主とした活動なので試食程度の量です。	価格以外に1セット(5～6人分)につき 50円のアイスクリーム用容器代が別途 かかります。	
特別メニュー	通年	/	菓子パン (1個)	120	(クリーム、ジャム、あん)	ご注文は、所の活動において、所内で 食する場合のみです。(20日前までに 注文願います。)	
			おにぎり (1個)	130	(昆布、梅)		

- ※ 食中毒防止のため、食材・食品の持込や作ったものの持ち帰りはご遠慮願います。
- ※ 食事の取消については利用の7日前まで、食数の増減による変更については3日前までとなっています。期限を過ぎての利用取消や人数減の変更の場合、キャンセル料が発生します。
- ※ メニューによっては、飲み物等が付いていますので、確認の上、申し込んでください。

