

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	飲み物付 (350ml) 付き○、なし×	備 考	
野外クッキング	4月	火不使用	パンコース (1人前)	460	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)	500	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	○	同一団体の注文はできません 1かまどにつき500円の薪代が必要です。 1かまど10名程度が活動に適した人数です。 各カレーコースの炊飯方法は、 ①飯ごう、②ポリ袋 のいずれかを選んで下さい。	
			ポークカレーコース (1人前)	500	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	○		
			ビーフカレーコース (1人前)	600	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	○		
			焼きそばコース (1人前)	550	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	○		
	5月		防災炊飯 (1人前)	500	さおい い 選 ず び れ く か だ を ① ご飯(米)、レトルトカレー、ジュース ② ご飯、レトルト牛丼、ジュース ③ スパゲティ、ジュース	×	※パックジュース付	※ご飯はポリ袋での炊飯となります。
	コンロ	バーベキュー (約10人前)	9,500	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	×	調理方法は複数に要相談に	炭を使い、コンロで調理します。	
		バウムクーヘン (約10人前)	4,000	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	×			
		手作りピザ (約5人前)	2,200	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	×			
		手作りパエリア (約5人前)	1,600	米・ピーマン・鶏肉・玉ねぎ・パプリカ・にんにく・カットトマト・コンソメ・白ワイン・パセリ	×			
季節限定メニュー	10月	要講師	そば打ち基本セット (4~5人前・ デモ用4~5人前)	2,300	<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。	※ドリンクバー付	そば、ロールケーキを希望される場合は、必ず基本セットを購入していただき、講師の指導のもと実施します。 価格以外に、講師料6,000円が別途かかります。 ※できあがったものの持ち帰りはできません。	
			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)	150	3種盛り合わせ	-		
			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) 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。	※ドリンクバー付		
	ロールケーキ追加セット (約5~6人前)	1,500	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	500	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		ミニパフェ作り (5人前)	1,800	スポンジケーキ、季節の果物、チョコなど	※ドリンクバー付	できあがったものの持ち帰りはできません。	

- ※ 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。
(別途、飲み物をご注文希望の場合は、P305をご参照ください。)

