

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 付き→○、なし→ ×	備 考	
野外クッキング	4月 5月 10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	○ パックジュース付	の同一団体で違うメニュー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			
		防災炊飯 (1人前)	500	びいくずだれさかいをお選 ① ご飯(米)、レトルトカレー ② ご飯、レトルト牛丼 ③ スパゲッティ			※防災炊飯のご飯はポリ袋や飯ごうでの炊飯となります。スパゲッティは、ポリ袋や鍋を使用します。	
	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	×	調理方法が複数に	炭を使い、コンロで調理します。	
		バウムクーヘン (約10人前)	3,000	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	×			
	ダッチオーブン	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	×		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。	
季節限定メニュー	10月 5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)	2,300	＜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) 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)	-				
特別メニュー	通年		ミニパフェ作り (5人前)	1,800	季節の果物、(アイスまたはプリン、コーンフレーク)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。

