

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	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
				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	10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 ② スパゲッティ	<p>※1かまどにつき500円の薪代が必要です。</p> <p>1かまど8名程度が活動に適した人数です。</p> <p>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。</p> <p>※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。</p>	
			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		
	コンロ	パウムクーヘン (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	なる調理方法は要相談に	炭を使い、コンロで調理します。	
		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。
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。			
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)	2,000	季節の果物、(アイス、コーンフレーク)など	※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。

※ 飲み物は別途お求めください(「飲み物申込書」参照)

