

### 3 野外炊事 ※野外炊事は5名以上からの対応とさせていただきます。

メニュー	内容 (1人前)	調味料	料金 (一人当たり)	備考
			受渡し時間	
カレーセット	[カレー] 米120g、豚肉50g、玉ねぎ 50g、 じゃがいも 80g、人参 30g [漬物] 福神漬け [デザート] プリン [飲み物] 紙パックお茶	カレールー甘口	560 円	
			9:00~	
焼肉セット	[ご飯] 米120g [焼肉] 牛肉120g、豚肉80g、ウインナー 2本、ナス 30g キャベツ 50g、玉ねぎ 50g、ピーマン 1/2 個	焼肉のタレ	1,000 円	割り箸付き 食中毒防止のため 鉄板調理
			9:00~	
ピザセット	[ピザ] 強力粉 100g、ドライイースト 1g、トマト 1/2 個 玉ねぎ 20g、ピーマン 1/2 個、きのこ 20g ウインナー 18g、ピザ用ソース 50g [スープ] 玉ねぎ 20g、ベーコン 10g、キャベツ 10g	塩 コンソメ ピザ用ソース キャノリーブオイル	600 円	ラップ・アルミホイルは 団地で準備
			9:00~	
カートンドッグ	[カートンドッグ] ホットドッグパン 1本、ウインナー、 キャベツ [飲み物] オレンジジュース	ケチャップ	300 円	牛乳パック・アルミホイ ル・新聞紙は団地で準備
			6:30~	
バウムクーヘン	[バウムクーヘン] ホットケーキミックス、卵、ジャム [飲み物] パック牛乳		300 円	
			9:00~	
炊きあげご飯	時間がない時など、各メニューのお米を炊き上げた状態でお渡します。		50 円追加	1人当たり
トッピング (追加メニュー)	[サラダ] キャベツ 15g、レタス 15g、カニカマ 1本、マヨネーズ		100 円	
	[飲み物] パックジュース 200ml (アップル・オレンジ)		100 円	
	[ナン] ナン 70g		100 円	
カツオのタタキ	[カツオのタタキ] カツオ (1節)、薬味 (ネギ、玉ねぎ、にんにく)	ポン酢	1500 円	カツオ 1節は 2~3人前 程度 追加でごはんと味噌汁 を 1人前 300 円で注文 いただけます。
			9:00~	

- ◆上記の炊事に必要な炊事用具は、無料で貸し出しています。
- ◆ラップやアルミホイルは食堂売店でも販売しています。
- ◆かまどをご利用の場合は、薪代として 1 班につき 620 円かかります。
- ◆自主的なメニュー構成で野外炊事を行う場合の食材は、食堂までご相談ください。