

野外炊事メニュー表

*平成29年4月1日 改訂

* ビーフカレー *			
荒天時食堂調理可能メニュー			
食 材	440円 ※1人前	基本セット 3520円 ※8人前	HALFセット 1760円 ※4人前
米	120g	960g	480g
牛肉	60g	480g	240g
じゃが芋	1玉	4玉	2玉
玉ねぎ	1/2玉	4玉	2玉
人参	1/4本	2本	1本
サラダ油	少々g	各団体一括提供	
カレー粉	40g	320g	160g
お茶の葉	1パック/8人		

* チキンカレー *			
荒天時食堂調理可能メニュー			
食 材	350円 ※1人前	基本セット 2800円 ※8人前	HALFセット 1400円 ※4人前
米	120g	960g	480g
鶏もも肉	62.5g	500g	250g
じゃが芋	1玉	4玉	2玉
玉ねぎ	1/2玉	4玉	2玉
人参	1/4本	2本	1本
サラダ油	少々g	各団体一括提供	
カレー粉	40g	320g	160g
お茶の葉	1パック/8人		

* 煮込みうどん * ☆箸付き			
荒天時食堂調理可能メニュー			
食 材	400円 ※1人前	基本セット 3200円 ※8人前	HALFセット 1600円 ※4人前
うどん	1玉	8玉	4玉
ちくわ	1/2本	4本	2本
肉団子	2個	16個	8個
卵	1コ	8コ	4コ
白ねぎ	1/2本	4本	2本
人参	1/4本	2本	1本
しいたけ	1/2枚	4枚	2枚
めんつゆ	50cc	400cc	200cc
刻み揚げ	10g	80g	40g
お茶の葉	1パック/8人		

*肉団子は鶏肉です。

* 牛焼肉 * ☆箸付き			
食 材	800円 ※1人前	基本セット 6400円 ※8人前	HALFセット 3200円 ※4人前
米	120g	960g	480g
牛肉	150g	1200g	600g
キャベツ	80g	640g	320g
人参	1/4本	2本	1本
玉ねぎ	1/2玉	4玉	2玉
ピーマン	1/2コ	4コ	2コ
焼肉タレ	50g	400g	200g
サラダ油	5g	40g	20g
粗挽きウインナー	2本	16本	8本
しいたけ	1コ	8コ	4コ
お茶の葉	1パック/8人		

* 豚焼肉 * ☆箸付き			
食 材	600円 ※1人前	基本セット 4800円 ※8人前	HALFセット 2400円 ※4人前
米	120g	960g	480g
豚もも	210g	1680g	840g
キャベツ	80g	640g	320g
人参	1/4本	2本	1本
玉ねぎ	1/2玉	4玉	2玉
ピーマン	1/2コ	4コ	2コ
焼肉タレ	50g	400g	200g
サラダ油	5g	40g	20g
粗挽きウインナー	2本	16本	8本
しいたけ	1コ	8コ	4コ
お茶の葉	1パック/8人		

* 山菜御飯と豚汁 * ☆箸付き			
食 材	420円 ※1人前	基本セット 3360円 ※8人前	HALFセット 1680円 ※4人前
米	120g	960g	480g
山菜	20g	160g	80g
おでんの素	4g	2pc	1pc
豚もも肉	60g	480g	240g
じゃが芋	1/2玉	4玉	2玉
人参	1/4本	2本	1本
大根	50g	400g	200g
こんにゃく	1/4丁	2丁	1丁
青ねぎ	1/2本	4本	2本
ごぼう	1/4本	2本	1本
油揚げ	10g	80g	40g
だしの素	2g	16g	8g
みそ	20g	160g	80g
漬物	1コ	8コ	4コ
お茶の葉	1パック/8人		

* すき焼き * ☆箸付き			
食 材	550円 ※1人前	基本セット 4400円 ※8人前	HALFセット 2200円 ※4人前
米	120g	960g	480g
牛肉	150g	1200g	600g
しらたき	1/8pc	1pc	0.5pc
長ねぎ	1/4本	2本	1本
玉ねぎ	1/2玉	4玉	2玉
白菜	100g	800g	400g
焼豆腐	1/4丁	2丁	1丁
しめじ	1/4pc	2pc	1pc
卵	1コ	8コ	4コ
だしの素	2g	16g	8g
砂糖	20g	160g	80g
醤油	25g	200g	100g
みりん	2g	16g	8g
お茶の葉	1パック/8人		

* ちゃんこ鍋 * ☆箸付き			
食 材	500円 ※1人前	基本セット 4000円 ※8人前	HALFセット 2000円 ※4人前
うどん	1玉	8玉	4玉
鶏もも肉	62.5g	500g	250g
豚もも肉	100g	800g	400g
白菜	100g	800g	400g
大根	50g	400g	200g
人参	1/4本	2本	1本
青ねぎ	1/2本	4本	2本
しめじ	1/4pc	2pc	1pc
もやし	1/4pc	2pc	1pc
豆腐	1/4丁	2丁	1丁
野菜入り肉団子	2コ	16コ	8コ
だしの素	3g	24g	12g
味噌	40g	320g	160g
塩	少々	少々	少々
お茶の葉	1パック/8人		

* お好み焼き * ☆箸付き			
食 材	280円 ※1人前	基本セット 2240円 ※8人前	HALFセット 1120円 ※4人前
お好み焼き粉	100g	800g	400g
豚バラ肉	50g	400g	200g
卵	1コ	8コ	4コ
キャベツ	150g	1200g	600g
青ねぎ	1/2本	4本	2本
桜えび	3g	24g	12g
紅しょうが	5g	40g	20g
サラダ油	10g	80g	40g
お好みソース	40g	320g	160g
マヨネーズ	10g	80g	40g
塩・こしょう	少々	少々	少々
かつおぶし	少々	少々	少々
青のり	少々	少々	少々
お茶の葉	1パック/8人		

* 焼きそば * ☆箸付き			
食 材	440円 ※1人前	基本セット 3520円 ※8人前	HALFセット 1760円 ※4人前
そば	1.5玉	12玉	6玉
豚肉	80g	640g	320g
キャベツ	1/16玉	1/2玉	1/4玉
人参	1/8本	1本	1/2本
玉ねぎ	3/8玉	3玉	1.5玉
ピーマン	1/4コ	2コ	1コ
紅しょうが	5g	40g	20g
サラダ油	7g	56g	28g
ソース	1コ	8コ	4コ
塩・こしょう	少々	少々	少々
お茶の葉	1パック/8人		

- * 荒天等で野外での炊事を行わない場合、食堂での調理が可能なメニューは、ビーフカレー、チキンカレー及び煮込みうどんの3品のみにとなります。
- 他のメニューを選ばれた場合は、食堂で料理はできません。また、メニューを対応可能な3品にも変更できません。1人前つき、50円の調理代金が必要です。
- * ご注文は食事注文書(利用ガイドP23)で利用の2週間前までをお願いします。 * 薪は売店注文書(利用ガイドP24)でお申し込み下さい。1カマドに1.5束が目安です。
- * ご注文は、一括・8人前セット・4人前セット(端数調整用)のいずれかになります。なお、一括注文についてはカレーを除き、4人以上の注文となります。
- * カレー粉は、通常中辛味です。甘口カレー粉も対応できますので、団体で統一のうえご注文願います。
- * 人数分の食材を注文しない場合、箸(1膳10円)の不足分は別途売店に注文してください。
- * ゼリーやジュースなどが必要な場合は、別途売店に注文してください。

野外炊事メニュー表

*平成29年4月1日 改訂

軽食【A】 ☆箸付き	
食 材	250 円 ※1人前
米	120 g
わかめ	1 g
豆腐	1 g
味噌	15 g
だしの素	2 g
卵	1コ
ハム	2 枚
サラダ油	5 g
キャベツ	50 g
塩・こしょう	少々

軽食【B】	
食 材	300 円 ※1人前
ロールパン	2 コ
ジャム	1 コ
マーガリン	1 コ
ウィンナー	2 コ
卵	1 コ
コーンスープ	15 g
キャベツ	50 g
サラダ油	5 g
塩・こしょう	少々

軽食【C】 ☆箸付き	
食 材	320 円 ※1人前
米	120 g
わかめ	1 g
豆腐	1 g
味噌	15 g
だしの素	2 g
鮭	1 切
サラダ油	3 g
卵	1 コ
キャベツ	50 g
塩・こしょう	少々

軽食【D】 ☆箸付き	
食 材	280 円 ※1人前
スパゲッティ	125 g
トマトソース	100 g
ミックスチーズ	20 g
オリーブオイル	5 g
塩	少々
マーガリン	1 コ
コーンスープ	15 g

軽食【E】カートドック	
食 材	200 円 ※1人前
ドック用パン	1 コ
ウィンナー	1 コ
キャベツ	20 g
ケチャップ	1 p
バナナ	1 本

カートドッグの作り方
 ①パンに切り口をいれて、千切りにしたキャベツとソーセージをはさむ
 ②パンをアルミホイルで二重に包み、牛乳パックに入れる
 ③牛乳パックに火をつけ、約10分でできあがり
 ※牛乳パック(無料)・アルミホイル(有料)が必要な方は、2週間前までに食堂にお問い合わせください

調理プログラムメニュー表

調理プログラムメニューは返品不可のため、
 晴雨にかかわらず実施してください。

棒パン【4人分】	
食 材	320 円
強力粉	400 g
ドライイースト	8 g
砂糖	55 g
塩	5 g
卵	1 コ
打ち粉	100 g

うどん【4人分】 ☆箸付き	
食 材	400 円
中力粉	500 g
長ねぎ	50 g
塩	20 g
うどんつゆ	温 冷

バームクーヘン【4人分】	
食 材	550 円
ホットケーキMIX	400 g
卵	2 コ
牛乳200ml	1 本
砂糖	30 g
マーガリン	2 コ

ピザ【約8枚分】	
食 材	1800 円
中力粉	1 kg
ドライイースト	30 g
砂糖	5 g
塩	20 g
トマトソース	400 cc
ミックスチーズ	320 g
スイートコーン	1 缶
たまねぎ	1 玉
ピーマン	2 コ
ウィンナー	8 本

もちつき	
セットはありません。 単品でご注文ください。	
もち米	1升 1,000円
あんこ	1kg 1,000円
きな粉(砂糖入り)	100g 190円
とり粉	360g 560円
割り箸	1膳 10円
※もち米蒸し代(1升200円)	
※とり粉はg単位での販売可	
※砂糖醤油、おろし醤油も対応可	
※もち米1升で小丸餅が20個程度	

お弁当メニュー表

おにぎり【3個入】	
食 材	350 円
米(梅・鮭・鰹)	105 g/個
おてふき	

おにぎり【2個入】	
食 材	250 円
米(鮭・鰹)	105 g/個
おてふき	

パン弁当【朝・昼用】	
食 材	300 円
バターロール	2 ケ
ウィンナー	1 本
ジャム	1 ケ
マーガリン	1 ケ
ジュース	1 ケ
バナナ	1 本
おてふき	

幕の内弁当【朝・昼用】	
食 材	500 円
米(黒胡椒・塩少々)	180 g
ハンバーグ	1 ケ
コロッケ	2 ケ
ウィンナー	10 g
ポテトサラダ	25 g
スパゲッティ	20 g
レタス	2 g
桜漬	5 g
おてふき	

- *ご注文は食事注文書(利用ガイドP23)をお願いします。
- *牛乳・ジュース等の飲み物やレトルト食品・果実等が必要な場合は別売りになります。
- *人数分の食材を注文しない場合、箸(1膳10円)の不足分は別途売店に注文してください。