

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		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
米	120 g	960 g	480 g
牛肉	60 g	480 g	240 g
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	40 g	320 g	160 g
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		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
米	120 g	960 g	480 g
鶏もも肉	62.5 g	500 g	250 g
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	40 g	320 g	160 g
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		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
うどん(220g)	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	50 cc	400 cc	200 cc
刻み揚げ	10 g	80 g	40 g
お茶の葉	1パック/8人		

* 牛焼肉 * ☆箸付き			
食 材		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
米	120 g	960 g	480 g
牛肉	150 g	1200 g	600 g
キャベツ	80 g	640 g	320 g
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	50 g	400 g	200 g
サラダ油	5 g	40 g	20 g
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		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
米	120 g	960 g	480 g
豚もも	210 g	1680 g	840 g
キャベツ	80 g	640 g	320 g
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	50 g	400 g	200 g
サラダ油	5 g	40 g	20 g
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		

食堂調理可能メニュー以外を注文された場合は、食堂で調理はできません。
 食堂料理を希望される場合は、必ずこの3品より注文して下さい。
 食堂で調理をする場合は1人前につき、50円の調理代金が必要です。

* 肉団子は鶏肉です。

* 山菜御飯と豚汁 * ☆箸付き			
食 材		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
米	120 g	960 g	480 g
山菜	20 g	160 g	80 g
おでんの素	4 g	2 pc	1 pc
豚もも肉	60 g	480 g	240 g
じゃが芋	1/2 玉	4 玉	2 玉
人参	1/4 本	2 本	1 本
大根	50 g	400 g	200 g
こんにゃく	1/4 T	2 T	1 T
青ねぎ	1/2 本	4 本	2 本
ごぼう	1/4 本	2 本	1 本
油揚げ	10 g	80 g	40 g
だしの素	2 g	16 g	8 g
みそ	20 g	160 g	80 g
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		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
米	120 g	960 g	480 g
牛肉	150 g	1200 g	600 g
しらたき	1/8 pc	1 pc	0.5 pc
長ねぎ	1/4 本	2 本	1 本
玉ねぎ	1/2 玉	4 玉	2 玉
白菜	100 g	800 g	400 g
焼豆腐	1/4 T	2 T	1 T
しめじ	1/4 pc	2 pc	1 pc
卵	1 コ	8 コ	4 コ
だしの素	2 g	16 g	8 g
砂糖	20 g	160 g	80 g
醤油	25 g	200 g	100 g
みりん	2 g	16 g	8 g
お茶の葉	1パック/8人		

* ちゃんこ鍋 * ☆箸付き			
食 材		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
うどん玉(冷凍麺)	1 玉	8 玉	4 玉
鶏もも肉	62.5 g	500 g	250 g
豚もも肉	100 g	800 g	400 g
白菜	100 g	800 g	400 g
大根	50 g	400 g	200 g
人参	1/4 本	2 本	1 本
青ねぎ	1/2 本	4 本	2 本
しめじ	1/4 pc	2 pc	1 pc
もやし	1/4 pc	2 pc	1 pc
豆腐	1/4 T	2 T	1 T
野菜入り肉団子	2 コ	16 コ	8 コ
だしの素	3 g	24 g	12 g
味噌	40 g	320 g	160 g
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		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
お好み焼き粉	100 g	800 g	400 g
豚バラ肉	50 g	400 g	200 g
卵	1 コ	8 コ	4 コ
キャベツ	150 g	1200 g	600 g
青ねぎ	1/2 本	4 本	2 本
桜えび	3 g	24 g	12 g
紅しょうが	5 g	40 g	20 g
サラダ油	10 g	80 g	40 g
お好みソース	40 g	320 g	160 g
マヨネーズ	10 g	80 g	40 g
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		基本セット	ハーフセット
		※1人前	※4人前
そば玉 200g	1.5 玉	12 玉	6 玉
豚肉	80 g	640 g	320 g
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	5 g	40 g	20 g
サラダ油	7 g	56 g	28 g
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品のみとなります。
 他のメニューを選ばれた場合は、食堂で調理はできません。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、団体に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】カートドッグ	
食 材	200 円 ※1人前
ドッグ用パン	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。