

<野外炊飯メニュー>

食事料金

①～⑥
⑦

(令和元年10月1日改定)

570円/人

⑧ 370円/人

420円/人

⑨ 230円~/人

①ビーフ野菜カレーセット

	材料名	6人前
ビーフ野菜カレー	牛バラ肉	360g
	玉ねぎ	2個
	じゃがいも	2個
	人参	1本
	カレールー	150g
	サラダ油	60g
	水	1450cc
サラダ	かにカマ	6本
	レタス	半玉
	キュウリ	1本
	ドレッシング	6p
デザート	ゼリー	6個
米	小学生	690g
	中学生	900g

②クリームシチューセット

	材料名	6人前
クリームシチュー	鶏もも肉	480g
	玉ねぎ	2個
	じゃがいも	2個
	人参	1本
	シチューの素	180g
	サラダ油	60g
	水	1450cc
サラダ	かにカマ	6本
	レタス	半玉
	キュウリ	1本
	ドレッシング	6p
デザート	ゼリー	6個
米	小学生	630g
	中学生	840g

③ハッシュドビーフセット

	材料名	6人前
ハッシュドビーフ	牛バラ肉	420g
	玉ねぎ	2個
	ハヤシルー	210g
	サラダ油	60g
	水	1450cc
サラダ	かにカマ	6本
	レタス	半玉
	キュウリ	1本
	ドレッシング	6p
デザート	ゼリー	6個
米	小学生	630g
	中学生	840g

④牛皿セット

	材料名	6人前
牛皿	牛バラ肉	480g
	玉ねぎ	1個
	ねぎ	1束
	糸こんにゃく	1袋
	えのき	1束
	割り下(牛丼の素)	450g
サラダ	かにカマ	6本
	レタス	半玉
	キュウリ	1本
	ドレッシング	6p
デザート	ゼリー	6個
米	小学生	630g
	中学生	840g

⑤鶏肉の卵とじセット

	材料名	6人前
鶏肉の卵とじ	鶏もも肉	600g
	卵	6個
	玉ねぎ	2個
	ねぎ	1束
	干し椎茸	6枚
	割り下	720cc
	かにカマ	6本
サラダ	レタス	半玉
	キュウリ	1本
	ドレッシング	6p
デザート	ゼリー	6個
米	小学生	630g
	中学生	840g

⑥すき焼きセット

	材料名	6人前
すき焼	牛バラ肉	420g
	玉ねぎ	1個
	ねぎ	1束
	白菜	600g
	糸こんにゃく	1袋
	えのき	1束
	豆腐	1丁
	うどん	1玉
	割り下(すき焼の素)	450g
サラダ	かにカマ	6本
	レタス	半玉
	キュウリ	1本
	ドレッシング	6p
デザート	ゼリー	6個
米	小学生	630g
	中学生	840g

⑦豚汁セット

	材料名	6人前
豚汁	豚バラ肉	240g
	大根	240g
	人参	1/2本
	こんにゃく	1枚
	ごぼう	150g
	里芋	12個
	ねぎ	1束
	だしの素	24g
	みそ	120g
	サラダ油	30g
	水	1200cc
その他	ふりかけ	6袋
	のり	6袋
米	小学生	630g
	中学生	840g

⑧みそ汁セット

	材料名	6人前
みそ汁	玉ねぎ	1個
	ねぎ	1本
	豆腐	1丁
	油揚げ	30g
	わかめ	6g
	だしの素	24g
	みそ	120g
	水	1200cc
その他	ふりかけ	6袋
	のり	6袋
	バナナ	6本
米	小学生	630g
	中学生	840g

⑨ホットドッグ

	材料名(1本分)	1人前
ホットドッグ	パン	1本
	ロングウインナー	1本
	キャベツ	50g
	ケチャップ	1P
	バナナ	1本

⑩その他

- ・三滝うどん (570円/人)
- ・焼き肉セット(金額、応相談)