

野外炊飯のメニュー及び経費

令和元年10月1日改定

1セット:8名分 ハーフセット:4名分

	献立名	食 材	1セット価格	ハーフセット価格
朝 食	パンセット (調理の必要はありません)	バターロール、ジャム、マーガリン、ハム、ゆで卵、牛乳、ツナ缶、マヨネーズ	3,360円 一人あたり420円	1,680円 一人あたり420円
昼 食 ・ 夕 食	ポークカレー (甘口または辛口)	米、豚肉、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、カレー粉、福神漬け、オレンジ、わかめスープ、炊飯薪1束	4,160円 一人あたり520円	2,280円 一人あたり570円
	シーフードカレー (甘口または辛口)	米、シーフードミックス、にんじん、玉ねぎ、じゃがいも、カレー粉、福神漬け、オレンジ、わかめスープ、炊飯薪1束	4,160円 一人あたり520円	2,280円 一人あたり570円
	焼きそば (ポークまたはシーフード)	中華麺、キャベツ、玉ねぎ、ピーマン、もやし、にんじん、豚肉(シーフードミックス)、ウインナー、オレンジ、粉末ソース、炊飯薪1束	4,160円 一人あたり520円	2,280円 一人あたり570円
	焼き肉 (豚肉または牛肉) ※鉄板で焼きます。	米、豚肉(牛肉)、キャベツ、もやし、玉ねぎ、にんじん、しいたけ、ピーマン、ウインナー、焼き肉のたれ、オレンジ、わかめスープ、炊飯薪1束	豚肉5,840円 米無し(5,520円) 牛肉6,640円 米無し(6,320円)	豚肉3,120円 米無し(2,960円) 牛肉3,520円 米無し(3,360円)
	海浜バーベキュー (焼きそば麺)	焼きそば麺、魚介類(えび2尾、ホタテ、イカ)、しいたけ、なす、エリンギ、ピーマン、玉ねぎ、さつまいも、キャベツ、もやし、ウインナー、焼き肉のたれ、オレンジ、わかめスープ、粉末ソース、炊飯薪1束	6,960円 一人あたり870円 麺無し(6,640円) 一人あたり830円	3,680円 一人あたり920円 麺無し(3,520円) 一人あたり880円
	豚汁 (米またはうどん)	米(うどん)、豚肉、大根、にんじん、長ネギ、じゃがいも、豆腐、シメジ、こんにゃく、白菜、ごぼう、だしの素、味噌、漬け物、オレンジ、炊飯薪1束	3,840円 一人あたり480円 米・うどん抜き (3,520円) 一人あたり440円	2,120円 一人あたり530円 米・うどん抜き (1,960円) 一人あたり490円
そ の 他	サラダセット	レタス、きゅうり、プチトマト、ポテトサラダ、ドレッシング	820円	410円

※注文の時は、甘口か辛口、味や肉の種類など、わかるように記入してください。

※注文のメニューが多種類になるときは、事前にご相談ください。

※各価格の()内は、米・麺・うどん抜きの価格になっています。

※海浜バーベキューも含め、全ての炊飯が終了後、野外テーブルで食べることになります。

野外炊飯関係

1. 申し込み単位

○1セットは8人分です

○注文はすべてセット数になります。人数に端数が出た場合は、 HALFセット(4人分)で申してください。

〈例〉83人の場合 10セット(80人分) + HALF1セット(4人分)

2. 貸し出す物品

○かまど・・・1箇所

○食器・・・1セット(8人分)

○調理器具・・・1セット

○フキン・・・食器用2枚、調理器具用1枚、台ふき用1枚

○洗剤、スポンジ

○新聞紙、マッチ

3. 利用者に用意していただくもの

○軍手

○タオル・・・手拭き用と汗拭き用として2枚あると便利です。

○うちわ・・・あると便利です。

○服装・・・かまど周辺は大変熱くなりますので、長袖・長ズボンが望ましいです。

○その他必要と思われるもの

4. 食材の持ち込みについて

食中毒予防のため、食材の持ち込みは一切お断りいたします。米の持ち込みもご遠慮ください。
飲み物は別途注文を承ります。(飲み物の持ち込みは可能です)

5. 活動に要する時間

所員の説明を聞いてから準備に入ります。

後片付けを含めて、約2～3時間は予定しておいた方が良いでしょう。