

野外炊飯のメニュー及び経費

平成29年3月 現在

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	3,280円 一人あたり410円	1,640円 一人あたり410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、フルーツ、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、フルーツ、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、フルーツ、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、フルーツ、わかめスープ、炊飯薪1束	豚肉5,680円 (5,360円) 牛肉6,480円 (6,160円)	3,040円 (2,880円) 3,440円 (3,280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、フルーツ、わかめスープ、炊飯薪1束	6,800円 一人あたり850円 (6480円) 一人あたり810円	3,600円 一人あたり900円 (3,440円) 一人あたり860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、フルーツ、炊飯薪1束	3,760円 一人あたり470円 (3,440円) 一人あたり430円	2,080円 一人あたり520円 (1,920円) 一人あたり480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	800円	400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、事前にご相談下さい。

※各価格の()内は、米・麺・うどん抜きの場合の価格になっています。

※海浜バーベキューも含め、全て炊飯が終了後、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、ハーフセット(4人分)で申込下さい。

〈例〉83人の場合 10セット(80人分)+ハーフ1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下さい。
飲み物は別途注文を承ります。

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。