

野外炊飯・アウトドアクッキングの紹介

野外炊飯・バーベキューのご注文は4人分からとなっています。

活動名(メニュー)	指導形態	所要時間	人数	対象	料金	備考
ビーフカレー	△	4~5時間	250名	小学生~	580円(1人分) ※別途薪代50円(1人分)が必要	米(100g)、カレールー、牛肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、油(牛脂)、調味料、福神漬け、デザート
すき焼き風煮						米(100g)、牛肉、玉ねぎ、白菜、しらたき、えのき、太ネギ、油(牛脂)、調味料、デザート
焼きそば						米(100g)、麺、豚肉、玉ねぎ、人参、キャベツ、ピーマン、焼きそばソース(粉末)、卵、油(牛脂)、ベーコン、デザート
豚汁						米(100g)、豚肉、大根、人参、じゃが芋、こんにゃく、玉ねぎ、太ネギ、味噌、調味料、デザート

バーベキュー	炊飯バーベキュー	△	4~5時間	250名	小学生~	850円(1人分) ※別途薪代50円(1人分)が必要 ※木炭(中)1班600円が必要	米(100g)、バーベキューセット(牛肉150g・ポークウィンナー・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ)、焼肉のたれ、デザート
	おにぎりバーベキュー					905円(1人分) ※木炭(中)1班600円が必要 ※おにぎり追加1個につき115円	おにぎり1個、バーベキューセット(牛肉150g・ポークウィンナー・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ)、焼肉のたれ、デザート
	ごはんバーベキュー					870円(1人分) ※木炭(中)1班600円が必要	ご飯(食堂で炊いたご飯1人分220g)、バーベキューセット(牛肉150g・ポークウィンナー・玉ねぎ・ピーマン・キャベツ)、焼肉のたれ、デザート
バーベキューオプション	肉のみ					255円	100g
	米(炊飯用)					65円	100g
	ご飯					85円	220g
	野菜セット					850円	5人分
	やまめ(塩焼き用)					250円	1匹
	焼きマシュマロ					450円	マシュマロ32個、クラッカー42枚

※オプションのみ(肉・野菜セット・やまめなど)の注文はできません。 ※1班(グループ)4~10名程度 ※最大10名×25班

アウトドアクッキング	ダッチオープン	ピザ	△	2~3時間	40名	小学生~	1,670円(1セット) ※中サイズ3枚程度 ※木炭(大)800円、カセットボンベ(アルミ・ラップ・キッチンペーパー)200円が必要	ピザ生地(強力粉、ドライイースト、塩、砂糖、オリーブオイル)、トマトソース(ホールトマト缶、玉ねぎ、おろしにんにく)
		ローストチキン					2,100円(1セット) ※5~6人分 ※木炭(大)800円、(キッチンペーパー)が必要	鶏(1羽)、セロリ、玉ねぎ、じゃが芋、調味料、オリーブオイル
		ホワイトシチュー					2,000円(1セット) ※4~5人分 ※木炭(大)800円、(キッチンペーパー)が必要	シチューのルー、牛乳、豚肉、玉ねぎ、人参、じゃが芋、グリーンピース、調味料、オリーブオイル
		さんべはなまるパン					680円(1セット) ※4~5人分 ※木炭(大)800円、(アルミ・ラップ・キッチンペーパー)が必要	強力粉、砂糖、塩、マーガリン、ドライイースト、卵、牛乳、オリーブオイル(ダッチオープン手入れ用)
	パウムクーヘン	△	3時間	250名	小学生~	1,250円(1セット) ※6~8人分 ※木炭(大)800円、竹(アルミホイル付)200円が必要	ホットケーキミックス、卵、マーガリン、砂糖、牛乳 ※1グループ6~8人程度	
オプション	焼きマシュマロ					450円	マシュマロ32個、クラッカー42枚	

教材(売店で購入できるもの)

お問合せ: TEL (0854) -86-0475 (売店)

材料	料金
三瓶木炭(大)	800円
三瓶木炭(中)	600円
薪(1人分)	50円
カセットボンベ(アルミ・ラップ・キッチンペーパー付)	200円

※カセットボンベは使用後返却

材料	料金
竹(アルミホイル付)	200円
ふきん(1枚)	140円
軍手	70円
多目的ライター	150円

材料	料金
スポンジ	30円
洗剤(環境にやさしい成分の食器洗い用)	60円
着火剤	150円

その他、新聞紙・うちわ等
ご持参をお願いいたします。

※木炭、竹、ふきん、軍手、洗剤など 持参可能です。(持参の場合は使用後お持ち帰りをお願いいたします)

