

★ 野外炊事のセットメニューと料金表

※ 別途、まき、炭などの燃料代、ダッチオーブンやバーベキューコンロの貸出料が必要なメニューがあります。

メニュー		材料費	提供食材(1人分)
朝食	パンとスクランブルエッグ	¥360	バターロール×2個、卵×1個、ウインナー×2本、マーガリン・ジャム×1個、ヨーグルト、フルーツ、(牛乳・コーヒー牛乳・ジュース)×1パック
	パンとツナスパサラダ	¥420	バターロール×2個、ツナ30g、パスタ(乾麺)、キュウリ×1/3本、マヨネーズ×適量、カップスープ【コーン・ポタージュ・コンソメ(インスタント)】
	ハムエッグ	¥360	お米(100g)、卵×2個、ハム×2枚、プチトマト×2個、味付け海苔×1包、インスタント味噌汁、漬物(浅漬け)
	野菜炒め	¥420	お米(100g)、キャベツ×30g、ニンジン×10g、タマネギ×20g、もやし×30g、豚肉×20g、インスタント味噌汁、漬物(浅漬け)、塩、胡椒、しょう油
昼食(※1)	カレーセット(※2)	¥470	お米(100g)、牛肉×30g、タマネギ×50g、ニンジン×30g、ジャガイモ×50g、市販のカレールー、ヨーグルト×1個
	ハヤシセット	¥520	お米(100g)、牛肉×40g、タマネギ×40g、ニンジン×20g、ジャガイモ×40g、ホールトマト缶×30g、市販のハヤシルー、ヨーグルト×1個
	五目うどんセット	¥470	冷凍うどん×1パック、タマネギ×20g、ニンジン×10g、白菜×20g、シイタケ×10g、豚肉×30g、青ネギ×15g、うどんダシ、淡口醤油、みりん
	焼きそばセット	¥520	中華麺×1パック、豚肉×30g、キャベツ×30g、タマネギ×20g、ニンジン×20g、もやし×20g、チクワ×20g、ソース×適量、塩、胡椒、油、インスタント味噌汁
	豚汁セット	¥520	お米(100g)、豚肉×30g、タマネギ×20g、ニンジン×15g、もやし×15g、サトイモ(冷凍)×3個、ジャガイモ×20g、コンニャク×20g、ゴボウ×15g、ダイコン×20g、青ネギ×15g、味噌×20g、
夕食	すき焼き風煮セット	¥620	お米(100g)、牛肉×40g、白菜×50g、タマネギ×20g、糸こんにゃく×20g、木綿豆腐×1/4、ふ×5g、卵×1個、砂糖×適量、しょう油×適量、
	カツカレーセット(※2)	¥670	お米(100g)、牛肉×30g、タマネギ×30g、ニンジン×20g、ジャガイモ×30g、市販のカレールー、ヨーグルト×1個、豚カツ×1枚またはエビフライ×2匹(いずれも出来上がり品)

(※1) 昼食メニューを夕食として作ることができます。

(※2) カレーの辛さは甘口に設定されていますが、中辛・辛口に変更できます。カレーの牛肉は豚肉・鶏肉・シーフードミックスに変更できます。また、カツカレーのトンカツは、エビフライに変更できます。

メニュー		材料費	提供食材(1人分)
スペシャル (野外)	BBQセット(ノーマル)	¥1,550	能勢牛バラ肉、ウインナー、シイタケ、コーン、キャベツ、ピーマン、焼肉のたれ、おにぎり×2個
	BBQセット(エクセレント)	¥2,600	能勢牛上バラ肉、ウインナー、シイタケ、コーン、キャベツ、ピーマン、焼肉のたれ、おにぎり×2個、漬物(浅漬け)
	お好み焼き	¥520	豚肉×20g、エビ×15g、イカ×15g、キャベツ×40g、お好み焼き粉×60g
スペシャル (※冬季限定2名以上)	辛HOT鍋(キムチ鍋)	¥2,100	豚肉、白菜、ニラ、もやし、エノキ、白菜キムチ、獅子唐、イカ下足、ウインナー、キムチの素
	鶏の水炊き	¥2,400	能勢の鶏、白菜、白ネギ、能勢の豆腐、エノキ、シイタケ、ボン酢、昆布、雑炊用:ご飯、卵、もみ海苔、青ネギ、塩
	能勢鍋(ボタン鍋)	¥3,100	猪肉、白菜、シイタケ、地豆腐、シメジ、うどん、赤味噌、白味噌、粉末かつおだし

★ クッキング指導料

※スタッフの指導が必要な場合は上記料金に加えて指導料をいただきます。

メニュー	目安時間	対象年齢	人数	指導料
野外炊事補助(P13の料理)	90分~	4~5歳から大人まで	1カ所の炊事場 10~40人程度	¥1,000

★ スタッフ指導付き プログラム ～アウトドアクッキング～

※ 別途、まき、炭などの燃料代、ダッチオーブンやバーベキューコンロの貸出料が必要なメニューがあります。

メニュー		材料費	指導料	目安時間	提供食材
①	とろける焼きマシュマロ	¥160 (1袋)	無料 (※1)	5分～	マシュマロ1袋(約30個) 持ち物:長めの竹串
②	牛乳パックで カートンドッグ	¥160 (1個分)	無料 (※1)	45分～	ホットドッグ用パン×1本、ウインナー ×1本、キャベツ×10g、ケチャップ× 適量、 持ち物:牛乳パック、アルミホイル
③	牛乳パックで ホットサンド	¥160 (2個分)	無料 (※1)	45分～	5枚切り食パン×2枚、タマネギ×1/8、 ピーマン×1/2、ハム×1枚、スライス チーズ×1枚、マヨネーズ×適量、バタ 持ち物:牛乳パック、アルミホイル
④	ジューシー焼きリンゴ	¥130 (1人分)	¥1,000	60分～	リンゴ×1個、スティック砂糖×2本 持ち物:アルミホイル
⑤	ホクホク焼きイモ	¥110 (1人分)	¥1,000	60分～	サツマイモ×1個 持ち物:アルミホイル、新聞紙
⑥	竹で焼く手作り バウムクーヘン	¥1,500 (約15人分)	¥1,500	180分～	卵×12個、ホットケーキミックス× 200g、薄力粉×200g、砂糖×200g、 バター×400g
⑦	かんたん手作り アイスクリーム	¥260 (2人分)	¥1,500 (※2)	90分～	氷×2kg、塩×400g、牛乳×100ml、 生クリーム×50ml、卵×1個、砂糖×
⑧	ダッチオーブンで 鶏の丸焼き	¥2,100 (7～8人分)	¥1,500 (※3)	120分～	ニワトリ×1羽、タマネギ×1個、ニン ジン×1個、ジャガイモ×1個、塩、胡
⑨	ダッチオーブンで 鯛の塩がま焼き	時価(4人分)	¥1,500	120分～	鯛×1尾、卵白×2個、塩×1.5～2kg、 サラダ油×適量
⑩	ダッチオーブンで スペアリブ	¥2,000	¥1,500	120分～	豚の骨つきバラ肉50g×8本、コーラ× 500ml、醤油×適量、ショウガ×約 1個、調理酒×500ml

(※1) 指導時間によっては有料になります。

(※2) 30人以上の場合、氷の代金が別途必要です。

(※3) 野菜を足したい方は、別途注文できます。

★ 燃料と料金表

まき	炭	着火剤
¥420/1束	¥150/1kg	¥40/1個