

★ 野外炊事のセットメニューと料金表（※ 別途薪・炭などの燃料代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（※1）	350円	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（※1）	450円	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）】、【牛乳・コーヒー牛乳・ジュース】×1パック
	カートンドッグ（※1・2）	250円	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、マスタード×適量 【牛乳・コーヒー牛乳・ジュース】×1パック
	ハムエッグ	400円	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	450円	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（※3）	カレーライスセット（※4）	500円	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
	ハヤシライスセット	550円	お米（100g）、牛肉×80g、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
	焼きそばセット	550円	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	550円	お米（100g）、豚肉×30g、タマネギ×20g、ニンジン×15g、もやし×15g、サトイモ×3個、ジャガイモ×20g、ゴボウ×15g、コンニャク×20g、ダイコン×20g、青ネギ×15g、味噌×20g、
夕食	すき焼き風煮セット	650円	お米（100g）、牛肉×80g、白菜×50g、タマネギ×20g、糸こんにゃく×20g、木綿豆腐×1/4、いんげん×5g、卵×1個、砂糖×適量、しょう油×適量、
	カツカレーセット（※5）	700円	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）提供食材の【 】内はそれぞれ指定が可能です。

（※2）カートンドッグ用の牛乳パック、アルミホイルは持参をお願いします。

（※3）昼食メニューを夕食として作ることができます。

（※4）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や、鶏肉、シーフードミックスに変更できます。

（※5）また、カツカレーの豚カツは、エビフライに変更できます。

◆食事を発注していただいた場合は、人数分の食器・調理器具の提供をさせていただきます。

※ 遅くとも10日前までに発注してください。

【BBQメニュー】

BBQセット	2,000円	能勢牛バラ肉×80g、能勢牛ロース×80g、ウインナー×2本 シイタケ×1本、コーン×1/3、キャベツ×30g、ピーマン×1個 おにぎり×2個、焼き肉のたれ×適量
ポーク・チキンセット	1,200円	鶏もも（100g）、豚ロース（100g）、ウインナー×2本 シイタケ×1本、コーン×1/3、キャベツ×30g、ピーマン×1個 おにぎり×2個、焼き肉のたれ×適量

・牛バラ肉 100g 800円	・丹波地鶏（モモ） 300g 600円	・野菜盛り 300円 ピーマン、シイタケ コーン、キャベツ
・牛ロース 100g 1,000円	・京丹波豚（ロース） 100g 500円	
・塩むすび 2個 100円	・マッシュマロ 1袋 200円	

◆BBQセットには、コンロや燃料は含まれません。

必要に応じて、BBQコンロセットをお求めください。（P5参照）

※ 当日の発注はできません。