

2024年度・野外炊飯メニュー

記号	メニュー名	食材内容と分量の目安（1人分）	金額（税込）
A	カレーライス	精米（150g） 豚肩角切（50g） じゃがいも（60g） 人参（30g） 玉ねぎ（60g） 福神漬（1袋） カレー粉（約30g） サラダ油	680円
B	豚汁・炊き込みご飯	精米（150g） 炊き込みご飯の素（1/3箱） 豚バラスライス（30g） 大根（60g） 人参（30g） ごぼう（20g） こんにゃく（30g） 豆腐（1/10丁） 長ネギ（20g） 白みそ（15g） 顆粒和風だし（1袋） サラダ油	680円
C	ほうとう	強力粉（70g） 打ち粉（少々） 顆粒だしの素（1袋） 味噌（30g） 豚バラスライス（30g） 里芋（15g） 大根（20g） 人参（20g） かぼちゃ（30g） 油揚げ（5g） 長ネギ（10g） しめじ（1/4株） しいたけ（2枚）	730円
D	バーベキュー（米飯）	精米（150g） 豚肩ローススライス（125g） ソーセージ（2本） 玉ねぎ（60g） キャベツ（80g） とうもろこし（1/4本） ピーマン（1/2個） なす（1/4本） もやし（30g） 焼肉のたれ サラダ油	860円
E	バーベキュー（焼きそば）	焼きそば（1玉） 豚肩ローススライス（125g） ソーセージ（2本） 玉ねぎ（60g） キャベツ（80g） とうもろこし（1/4本） ピーマン（1/2個） なす（1/4本） もやし（30g） 焼肉のたれ サラダ油	860円
F	SPバーベキュー（米飯）	精米（150g） 牛カルビ（80g） 豚肩ローススライス（125g） ソーセージ（2本） えび（1尾） ポイルほたて（1粒） 玉ねぎ（60g） キャベツ（80g） ピーマン（1/2個） なす（1/4本） とうもろこし（1/4本） もやし（30g） 塩/コショウ 焼肉のたれ サラダ油	1,560円
G	SPバーベキュー（焼きそば）	焼きそば（1玉） 牛カルビ（80g） 豚肩ローススライス（125g） ソーセージ（2本） えび（1尾） ポイルほたて（1粒） 玉ねぎ（60g） キャベツ（80g） ピーマン（1/2個） なす（1/4本） とうもろこし（1/4本） もやし（30g） 塩/コショウ 焼肉のたれ サラダ油	1,560円
H	焼きそば	焼きそば（1玉） 顆粒ソース（1袋） 豚バラ肉（30g） キャベツ（80g） 玉ねぎ（60g） 人参（20g） もやし（30g） 紅シヨウガ（1/8袋） 青のり（1/8pc） サラダ油	580円
I	カートンドッグ ※牛乳パック・アルミホイル持参 ※薪不要	ホットドッグ用パン（1個） ロングウインナー（1本） 千切りキャベツ（20g） ケチャップ&マスタード（1個）	530円
J	ピザ作り（4枚から）	強力粉（100g） ピザ用チーズ（40g） ベーコンスライス（20g） ソーセージ（1本） ピザソース（1/8本） 玉ねぎ（50g） ピーマン（1/4個） スイートコーン缶（1/8個） 上白糖（6g） 食塩（1g） ドライイースト（2.25g） サラダ油（1PC）	530円/枚
K	スモア体験（1セット10人前） ※竹串持参	クラッカー 1箱（40枚入） マシュマロ 1袋（約20個入） チョコレート 1箱（26個入）	1,350円
L	朝食用 米飯セット	精米（150g） ソーセージ（2本） 卵（1個） 玉ねぎ（50g） 塩/コショウ サラダ油 納豆（1個）	550円
M	朝食用パン食セット ※薪不要	ロールパン（2個） ジャム&マーガリン（1PC） 魚肉ソーセージ（1本） フロセスチーズ（1個） バックオレンジユース（1本）	550円

※仕入れの都合により、一部内容が変更になる場合もございますので、予めご了承下さいませ。

※お申し込みはご利用日の2ヶ月前から承ります。追加・変更は実施日の7日前の15：00までお願い致します。1セット4人前以上の注文をお願いします。

（土日、祝日はさむ場合など、追加、変更が出来ない場合がございますので、予めご了承くださいませ。）

〈お問合せ〉

国立中央青少年交流の家

レストラン 富士のさと

TEL：0550-89-1926

FAX：0550-89-1990

E-mail：22042@compass-jpn.com