

野外炊飯メニュー

区分	料金	メニュー	材料(1人前)		調味料			
				米分量				
朝食	350円	和食	卵1個	ハム2枚	味付け海苔1袋	梅干し2個	150g	白味噌、だしの素、濃口醤油、サラダ油
		パン食	ロールパン3個	卵1個	ハム2枚	インスタントスープ1袋		食塩、サラダ油
		ホットドック	ドック用ロールパン2個	ドック用ウィンナー2本	キャベツ	卵1個		トマトケチャップ、塩こしょう、サラダ油
昼食	460円	カレーライス	牛肉60g	にんじん	たまねぎ	じゃがいも	120g	カレールー、塩こしょう、サラダ油
		ハヤシライス	牛肉60g	にんじん	たまねぎ	グリーンピース		ハヤシルー、塩こしょう、サラダ油
		クリームシチュー	鶏肉80g	じゃがいも	にんじん	たまねぎ		シチュールー、塩こしょう、サラダ油
		豚汁	豚肉40g	だいこん	にんじん	もやし		白味噌、だしの素、薄口醤油、みりん、料理酒、サラダ油
		山菜ごはん	ちくわ	ささがきごぼう	味山菜	漬物		
焼きそば	中華麺1玉	豚肉40g	キャベツ	にんじん		60g	焼きそばソース、塩こしょう、サラダ油	
夕食	570円	カレーライス	牛肉60g	にんじん	たまねぎ	じゃがいも	150g	カレールー、塩こしょう、サラダ油
		ハヤシライス	牛肉60g	にんじん	たまねぎ	グリーンピース		ハヤシルー、塩こしょう、サラダ油
		クリームシチュー	鶏肉80g	じゃがいも	にんじん	たまねぎ		シチュールー、塩こしょう、サラダ油
		豚汁	豚肉40g	だいこん	にんじん	もやし		白味噌、だしの素、薄口醤油、みりん、料理酒、サラダ油
		山菜ごはん	ちくわ	ささがきごぼう	味山菜	漬物		
		焼きそば	中華麺1玉	豚肉40g	キャベツ	にんじん		焼きそばソース、塩こしょう、サラダ油
1500円	焼肉	牛肉170g	ウィンナー2本	ピーマン	たまねぎ	150g	焼肉のタレ、サラダ油	