

## 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	360円	和食	卵1個、ハム2枚、梅干し2個、味付け海苔1袋 味噌汁具材(わかめ、青ネギ)	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、りんごジャム1袋、マーガリン1袋 卵1個、ハム2枚、インスタントスープ1袋 りんごジュース(200cc)1本	/	食塩、サラダ油
		ホット ドッグ	ドッグ用ロールパン2個、ドッグ用ウィンナー2本 キャベツ、卵1個、インスタントスープ1袋 りんごジュース(200cc)1本		トマトケチャップ 塩コショウ サラダ油
昼食	470円	カレー ライス	牛肉60g、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、福神漬 青りんごゼリー	120g	カレールウ(甘口)注1 塩コショウ サラダ油
		ハヤシ ライス	牛肉60g、たまねぎ、にんじん、グリーンピース 青りんごゼリー		ハヤシルウ 塩コショウ サラダ油
		クリーム シチュー	鶏肉80g、たまねぎ、にんじん、じゃがいも 青りんごゼリー		シチュールウ 塩コショウ サラダ油
		豚汁& 山菜ごはん	豚肉40g、だいこん、にんじん、もやし、ちくわ ささがきごぼう、味付山菜、漬物、青りんごゼリー		白味噌、だしの素 薄口醤油、みりん 料理酒、サラダ油
		焼きそば	中華麺1玉、豚肉40g、キャベツ、たまねぎ、にんじん 青りんごゼリー	60g	焼きそばソース 塩コショウ サラダ油
夕食	580円	カレー ライス	牛肉60g、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、福神漬 青りんごゼリー、オレンジジュース(200cc)1本	150g	カレールウ(甘口)注1 塩コショウ サラダ油
		ハヤシ ライス	牛肉60g、たまねぎ、にんじん、グリーンピース 青りんごゼリー、オレンジジュース(200cc)1本		ハヤシルウ 塩コショウ サラダ油
		クリーム シチュー	鶏肉80g、たまねぎ、にんじん、じゃがいも 青りんごゼリー、オレンジジュース(200cc)1本		シチュールウ 塩コショウ サラダ油
		豚汁& 山菜ごはん	豚肉40g、だいこん、にんじん、もやし、ちくわ ささがきごぼう、味付山菜、漬物、青りんごゼリー オレンジジュース(200cc)1本		白味噌、だしの素 薄口醤油、みりん 料理酒、サラダ油
	焼きそば	中華麺1玉、豚肉40g、キャベツ、たまねぎ、にんじん 青りんごゼリー、オレンジジュース(200cc)1本	100g	焼きそばソース 塩コショウ サラダ油	
1530円	焼肉	牛肉170g、ウィンナー2本、ピーマン、たまねぎ 南瓜、青りんごゼリー	150g	焼肉のたれ サラダ油	

※ 令和元年10月1日より、上記のとおり食事料金を改定しています。

注1 アレルゲンフリーのカレールウに変更することができます。ただし、別料金となります。