

野外炊飯メニュー表

区分	料金	メニュー	材 料 (一人前)	一人あたり 米分量	調 味 料
朝 食	3 9 0 円	和 食	卵1個 ハム2枚 梅干し1個 味付けのり1袋 味噌汁具材(わかめ・青ネギ)	150g	味噌 かつおだし 濃口醤油 サラダ油
		パン食	ロールパン3個 リンゴジャム1袋 マーガリン1袋 卵1個 ハム2枚 コンソメスープ具材(わかめ) りんごジュース		コンソメ 塩コショウ 食塩 サラダ油
		ホットドッグ	ドッグパン1個 卵1個 ウインナー2本 キャベツ コンソメスープ具材(わかめ) りんごジュース		コンソメ ケチャップ 塩こしょう サラダ油
昼 食	5 0 0 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 洋ナシゼリー	120g	カレールウ甘口 ^{注1} 塩こしょう サラダ油
		ハヤシライス	牛肉60g たまねぎ にんじん グリンピース 洋ナシゼリー		ハヤシルウ 塩こしょう 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 洋ナシゼリー		シチューの素 塩こしょう サラダ油
		豚汁& 山菜ご飯	豚肉40g 大根 にんじん もやし ちくわ ささがきごぼう 味付山菜 漬物 洋ナシゼリー		味噌 かつおだし 薄口醤油 料理酒 みりん風調味料 サラダ油
		焼きそば	焼きそばめん1玉 豚肉40g キャベツ たまねぎ にんじん 洋ナシゼリー	60g	焼きそばソース 塩こしょう サラダ油
夕 食	6 1 0 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 洋ナシゼリー りんごジュース	150g	カレールウ甘口 ^{注1} 塩こしょう サラダ油
		ハヤシライス	牛肉60g たまねぎ にんじん グリンピース 洋ナシゼリー りんごジュース		ハヤシルウ 塩こしょう 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 洋ナシゼリー りんごジュース		シチューの素 塩こしょう サラダ油
		豚汁& 山菜ご飯	豚肉40g 大根 にんじん もやし ちくわ ささがきごぼう 味付山菜 漬物 洋ナシゼリー りんごジュース		味噌 かつおだし 薄口醤油 料理酒 みりん風調味料 サラダ油
		焼きそば	焼きそばめん1玉 豚肉40g キャベツ たまねぎ にんじん 洋ナシゼリー りんごジュース	100g	焼きそばソース 塩こしょう サラダ油
	1 6 0 0 円	焼 肉	牛肉200g ウインナー2本 ピーマン たまねぎ 南瓜 洋ナシゼリー	150g	焼肉のたれ サラダ油