

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	4 6 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) リんごジュース	—	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2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 8 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 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	7 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 リんごジュース	150g	カレールウ甘口 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 リんごジュース		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 リんごジュース		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 リんごジュース		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 9 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