

野外炊事メニュー

メニュー	材料（単位のないものはg）
和朝食	・米120・鯖缶0.5缶・玉ねぎ20・じゃが芋30・カットワカメ0.2 ・みそ20・だし2・ふりかけ1袋・お茶（1班）1袋
洋朝食	・食パン3枚・イチゴジャム1個・マーガリン1個・牛乳1本（200ml） ・粗挽きウインナー2本・じゃが芋30・玉ねぎ20・コンソメ5
カートンドッグ 1セット5人分	・カートンドッグ10本・ソーセージ10本・ケチャップ小袋5個 ・レタス0.5個・オレンジジュース（30%）5本 ※カートンドッグ1本につき牛乳パック1本が必要です
カレーライス	・米120・牛肉60・じゃが芋60・玉ねぎ50・人参40 ・カレールウ40・福神漬少々・お茶（1班）1袋
焼きそば	・焼きそば麺1.5玉・豚肉70・キャベツ80・玉ねぎ50・人参30 ・紅生姜10・焼きそばソース適量・サラダ油少々・お茶（1班）1袋
鉄板焼き	・米120・豚肩ロース100・キャベツ80・玉ねぎ50・人参20 ・粗挽きウインナー2本・焼き肉のタレ適量・サラダ油少々 ・お茶（1班）1袋
牛焼肉	・米120・牛カルビ120・キャベツ50・玉ねぎ50・人参20 ・粗挽きウインナー2本・じゃが芋40 ・焼き肉のタレ、サラダ油適量・お茶（1班）1袋
手打ちうどん	・小麦粉125・塩少々・うどんだし・ねぎ、かつお節少々 ※「海水を使ったうどん作り」の際はこちらをご注文ください
ナン	・ナン50 ※各メニューでご飯の代わりにできます

※上記以外のメニュー（肉じゃが、豚汁、シチュー、お好み焼き等）も提供できる場合があります。ご希望の方は食堂事務所までご相談ください。

野外炊事物品について

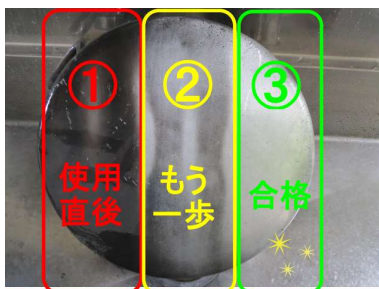
<食器保管庫の場所>

※島の越野外炊事場使用の場合：本館ピロティ前

岩の沢野外炊事場使用の場合：岩の沢ログハウス向かい

鍋を焦がさないようにするために・・・

鍋の底や側面にクレンザー（食堂で購入可）を薄く溶いたものを塗っておくと、焦げ付きを防ぎ、洗う時間が短縮できます！



使ったあとは、使う前より美しく！

物品使用後は、綺麗に洗浄し、元の場所に返却してください。
返却後はカビ防止のため、食器庫は「運転」まな板・包丁殺菌庫は「オート」のボタンを押してください。

