

バーベキュー・焼きそば・お好み焼き

自然の中で火を囲み、食のひとときを過ごす。手早い調理で、お互いのコミュニケーションを大いに図ることができる。

場 所	各キャンプ場炊さん場
対 象 学 年	小学生以上
所 要 時 間	2時間～3時間
実施可能期間	5月～10月
料 金	食材費 焼肉セット 1人 1,120円 焼きそばセット 1人 560円 お好み焼きセット 1人 560円 ※食材の持ち込みはできません。 炭 代 1U字溝 1,690円(約6人分)



所で準備する物	食材、バーベキュー用具一式、炭、U字溝、ロストル、うちわ、火ばさみ、洗剤、たわし、除菌セット、ガスボンベ、バーナー
---------	---

団体準備物	【団体】ふきん【個人】軍手(綿100%イボ無し)
-------	--------------------------

実施要領

【準備】用具をよく洗い、包丁・まな板に除菌スプレーをかける。

【作り方】

① 焼肉セット

- ・野菜は一口大に切る。
- ・肉、野菜をよく焼き、出来上がり。 ※生肉をとる箸と、肉を食べる箸を分ける。
- ・焼きそばは、焼きそばセットの作り方をみてください。

② 焼きそばセット

- ・野菜は適当な大きさにざく切りにする。
- ・肉、野菜、焼きそばをよく焼き、ソースで味をととのえ出来上がり。

③ お好み焼きセット

- ・野菜を適当な大きさに切り、肉・イカといっしょに生地に混ぜる。
- ・適当な大きさにひろげて生地を焼き、ソースと薬味で味つけて出来上がり。



【後片付け】

- ① 食べ終わったら、用具(鉄板も含めて)をきれいに洗って職員の点検を受け、返却する。
- ② U字溝やロストルを戻し、炊さん場の掃き掃除をする。

食材内容

焼肉セット
牛肉スライス(600g)、豚とろ肉(480g)、フランクフルト(6本)、たまねぎ1個、ピーマン2個、なす2個、調味料(焼肉のタレ、油、塩、コショウ、醤油等)、紙皿、割り箸
焼きそばセット
焼きそば麺(6玉)、豚バラ肉(240g)、キャベツ(1/6個)、もやし(1P)、たまねぎ(1個)、ピーマン(4個)調味料(焼きそばソース、紅しょうが、油、塩、コショウ、醤油等)、紙皿、割り箸
お好み焼きセット
お好み焼き粉(600g)、豚バラ肉(240g)、華いか(90g)、キャベツ(1/3個)、卵(3個)、長ネギ1.5本薬味セット(揚げ玉、桜海老、青海苔、鰹節粉)、調味料(お好み焼きソース、マヨネーズ、油、塩、コショウ、醤油等)、紙皿、割り箸

※各セット6人分。追加【コメ1合80円、ご飯1合130円、焼きそば麺100円(ソース付き)

紙皿・割り箸30円】