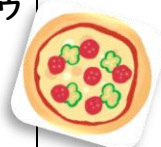
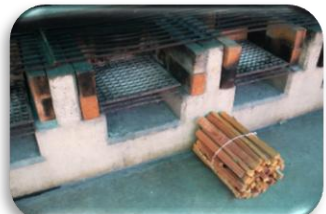


野外料理メニュー・一覧

令和8年4月～

【野外料理】 ※野外料理に必要な食器（お皿、スプーン等）はすべてセットに含まれています。

メニュー	料金	材料 (1人分の目安)	調味料	備考
カレー具材+生米 ・使い捨て容器 カレー具材+炊き上げ ご飯 ※炊き上げご飯のみ	650 円 850 円 200 円	豚肉 40g じゃがいも 50g 玉ねぎ 50g にんじん 30g 福神漬 10g 生米 130g	バーモント甘口 30g	生米は、鍋で炊き上げます。  
焼きそば 	600 円	まるちゃん焼きそ ば麺1袋 豚肉 40g キャベツ 60g たまねぎ 50g にんじん 20g もやし 30g	焼きそばソース サラダ油 塩・コショウ	 
ピザ(1セット4人前)	3,200 円	強力粉、薄力粉 ツナ缶、コーン、 ピーマン、ウイン ナー、ピザ用チー ズ	塩 ベーキングパウ ダー オリーブオイル ピザソース	 
バーベキュー 例(3人前)↓  ※注文数分の皿、箸な どはカゴにまとめて付 いてきます。 	5,500 円	赤エビ3尾 真イカ1枚 豚肉 200g 牛肉 200g 鶏肉 200g ウインナー3本 トウモロコシ1本 ピーマン2個 玉ねぎ1玉 焼きそば麺2袋 もやし100g キャベツ100g 	焼肉のたれ サラダ油 塩 コショウ	道具使用料(薪代含む) 1人200円  炭(団体で準備)  バーベキュー用コンロセット(目安5 ～6人) 焼き網・焼きそばプレート・ お掃除らくちんカバー付き 

野外炊飯 材料、成分表

令和8年度
富山県砺波青少年自然の家

カレーライス（1人前）

《材料》

カレールー	30 g	豚こま肉	40 g	ジャガイモ	50 g
玉ねぎ	50 g	にんじん	30 g	福神漬け	10 g
米	130 g				

カレールー：バーモントカレー 甘口

成分表

食用油脂（牛脂豚脂混合油（国内製造）、パーム油）、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、脱脂大豆、ローストオニオンパウダー、はちみつ、酵母エキス、粉乳小麦粉、バナナペースト、ポークエキス、粉末ソース、バターミルクパウダー、トマトパウダー、りんごペースト、チキンエキス、トマトエキス、玉ねぎエキス、香辛料、ガーリックパウダー、全粉乳、クリーミングパウダー、野菜エキス、しょう油加工品、ぶどう糖、チーズパウダー / 調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、パプリカ色素）、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む）

8大アレルギー：小麦・乳

焼きそば（1人前）

《材料》

焼きそば麺	1袋	豚こま肉	30g	にんじん	20g
もやし	30g	キャベツ	60g	玉ねぎ	50g
塩、コショウ		粉末ソース	1個	サラダ油	適量

焼きそば：まるちゃん焼きそば成分

表

めん（小麦粉（国内製造）、植物油、食塩 / グリシン、かんすい、クチナシ色素、保存料（しらこたん白）、（一部に小麦 - さけを含む）、添付調味料（砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、粉末醤油、ポークエキス、植物油 / 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦 - 大豆・豚肉・りんごを含む）

8大アレルギー：小麦

野外炊飯 材料、成分表

令和8年度
富山県砺波青少年自然の家

BBQ（3人前）

《材料》

赤エビ 3尾	真イカ 1枚	豚肉 200g
牛肉 200g	鶏肉 200g	ウインナー 3本
トウモロコシ 1本	ピーマン 2個	玉ねぎ 1玉
焼きそば麺 2袋	もやし 100g	キャベツ 100g
焼肉のたれ(甘口)	サラダ油	塩コショウ

焼肉のたれ 成分表

醤油（小麦、大豆を含む）、砂糖、果糖ブドウ糖液糖、還元水水あめ、リンゴピューレ、りんご果汁、食塩、ニンニク、醸造酢、玉ねぎ、ゴマ油、白ごま、たんぱく加水分解物（小麦、大豆を含む）パプリカ粉末 / 増粘剤（加工でん粉）カラメル色素

8大アレルギー：小麦

焼きそば麺、ソース 成分表

めん(小麦粉(国内製造)、植物油、食塩 / グリシン、かんすい、クチナシ色素、保存料(しらこたん白)、(一部に小麦-さけを含む)
焼きそばソース：糖類(砂糖(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖)、野菜・果実(トマト、りんご、たまねぎ)、食塩、醸造酢、アミノ酸液、澱粉、香辛料、オイスターエキス / カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦-大豆-りんごを含む)

8大アレルギー：小麦