

キャンプ飯メニュー

人数 13名

11/26 (土)	汁物 (定番の豚汁)			焼き物			牛すじ煮込み (温めのみ)		箸休め	
使用器具	焚火台 1 (大鍋)			焚火台 2・グリル (網)			ガスコンロ・コッフェル		塩昆布&キャベツ 漬物 切れてるチーズ レタス1玉 ミニトマト x2	現地調達 現地調達 現地調達 現地調達
生姜	チューブ	現地調達	焼き鳥	青さんセレクト			牛すじ煮込み	ユキチ		
里芋 (皮無し)	2袋	現地調達	ウインナー等							
豚バラ肉	400g	現地調達	焼き魚	仕込み	ユキチ	たこ焼き (冷凍を焼く)				
大根	1/2本		スペアリブ			ガスコンロ・スキレット				
人参	1本		餅チーズしそ豚串	仕込み	ユキチ	冷凍たこ焼き (自然解凍)				
ごぼう	2本		トマトベーコン巻	仕込み	ユキチ	マヨ・カツオ・青海苔				
玉ねぎ	2ヶ		長芋豚キムホイル焼	仕込み	ユキチ	溶けるチーズ				
味噌&出汁パック			椎茸		現地調達	ポテトサラダ				
ごま油			ししとう		現地調達	調理				
			ナス		現地調達	ナホ				
			薩摩芋味比べ	4本	森田さんより	トッピングポテチ青のり				
現地担当				ウィッシュボーン&ニッシー						

11/27 (日)	残り汁うどん			焼きおにぎり	
	大鍋			お米	
麺	6玉?	現地調達	醤油		
うどん出汁の素		現地調達	白いりごま		
天かす (天ぷら)		現地調達	おかか		
半熟卵		現地調達	味噌		
ネギ (輪切り)	1本	現地調達			
なると	1本	現地調達			