

網焼きBBQ & やまゆりポークの焼きそばセット (所要時間:2時間)

<焼きそばの作り方>

①ニンジン・ピーマン・キャベツ・タマネギを適当な大きさに切っておきます。
※焼きそばの具材としてもOK！ 網焼きで、焼いて食べてもOK！

②アルミプレートをかまどに乗せ、少し温めた後、油を引いて、お肉を炒めます。

POINT

アルミプレートは熱くなりますので、直接触らない様にして下さい。

お肉は、中心部まで、十分に加熱しましょう！

※生肉は必ず Tongue をご使用下さい。(割り箸は、使わないように！)

火傷に注意しましょう！

③小間肉を炒めた後、野菜を入れ、炒めます。

④焼きそばの麺を炒めます。
途中で、③の具材と混ぜ、調味料を加えます。

POINT

麺を炒めているときに、少量の水を加えます。
蒸し焼き効果で、麺が美味しくなります。

⑤炒め終わったら完成です。



<網焼きBBQ>

①網をかまドの上に置き、お肉・野菜を焼きましょう。

POINT

網は熱くなりますので、直接触らない様にして下さい。

お肉は、中心部まで、十分に加熱しましょう！

※生肉は必ず Tongue をご使用下さい。(割り箸は、使わないように！)

火傷に注意しましょう！

②お肉・野菜に十分火が通りましたら、
お好みで焼肉のたれ、塩コショウをかけてお召し上がりください！



使用する備品一覧

包丁	2	ザル	1
まな板	2	ボール	1
Tongue	1	フライがえし	1
ピーラー	1	軍手	1
アルミプレート	1	網	1
除菌ウェットティッシュ	1	ごみ袋	1
ふきん(カウンタークロス)	1	燃料	1

カレーライスを作ろう

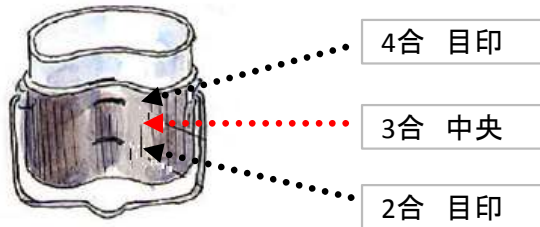
(所要時間:3時間)

<飯ごう炊飯の作り方>

- ①お米の袋を取りだして飯ごうに入れて3~4回とぎます。
※お米の袋に何合入っているか確認しましょう！
1つの袋に対して1つの飯ごうを使います。混ぜないように注意しましょう。



- ②飯ごうの内側と側面に2カ所、印があります。
お水の目安は図の通りです。



- ③火をおこしたカマドの上に飯盒を置きます。
フタのすきまから煙や泡がでてきたら少し火から遠ざけましょう。

POINT

時々中を確認しながら(煙や泡が出ないこともあります。)、様子を見ましょう！

火傷に注意しましょう！

- ④フタを開けて試食してみましょう。
お米の芯(硬い部分)があるようならもう一度火にかけて下さい。
十分に炊きあがっていたら、火から離して5分程蒸らしたら完成！！

POINT

使い終わった飯ごうは水を入れておくと片付けが容易になります。



<カレールーの作り方>

- ①ニンジン・タマネギ・ジャガイモを適当な大きさに切っておきます。
- ②寸胴鍋をカマドに乗せ、少し温めてから お肉を炒めます。
※油は使用しません
- ③お肉を炒めた後、ジャガイモ、ニンジン、タマネギの順にお鍋に入れ、炒めます。
- ④お肉・野菜を一通り炒め終わったら水を入れます。



POINT

水は野菜に被るぐらいの分量で！！
味が濃い時は水を足せば良いので水は少なめに入れるのがポイント！

- ⑤水をいれたらフタをして蒸気が噴き出すまで開けてはいけません。
- ⑥野菜が柔らかくなったらカレールーを少量ずつ入れてよく混ぜます。

POINT

ルーを入れる前に必ず野菜が柔らかいかチェック！
ルーを入れた後、野菜に火を通すのは難しいです。

- ⑦味をチェックしたら完成！！
濃い場合は、少しずつ水を足しましょう。



使用する備品一覧

包丁	2	ザル	1
まな板	2	ボール	1
トンク	1	フライがえし	1
ピーラー	1	寸胴鍋・お玉	1
飯盒	2	しゃもじ	1
ふきん(カウンタークロス)	1	軍手	1
除菌ウェットティッシュ	1	ごみ袋	1
(炭・着火剤) または (薪・新聞紙)			1

※人数が9名以上の時は飯盒が3個

パン & シチューを作ろう

(所要時間:3時間)

<パンの作り方>

①強力粉、ドライイースト、砂糖とバター、卵を全て入れて軽く混ぜたら水を少しずつ加えこねます。

POINT

『水の量』は強力粉の袋1つにつき120ccです。

※天候により水の入れる量は異なりますので、必ず、少しずつ入れましょう。

②一つにまとまってきたら100回を目標にこね続けます。目安は手にパン生地が付かない位で！こねあがったら塩を振りかけ軽くこねます。

POINT

この時パン生地は耳たぶ位のやわらかさになっているはずです。

③ボールにパン生地を入れアルミホイルをかぶせ温かい場所で発酵させます。時間にして約40分 カマドの近くや日光などが適しております。

※この時に、ダッチオーブンを暖めておきます。(蓋の上にも焚き火を乗せて下さい。蓋を持ち上げる時は、リフターを使います。)

④発酵したパン生地を適当な数に分割し好きな形に成形します。

POINT

大きすぎると時間がかかるし、長細いと場所をとるので、できるだけ同じ大きさにしよう！

⑤焼きます！(注意点がたくさん！！)

焼くのは2～3回に分けてください！

1回では全部焼けません。

アルミホイルに乗せたままダッチオーブンの中にパン生地を入れます。

火傷に注意しましょう！

焼き時間の目安は10分 最初の1回目は必ず焼き時間を確認しよう！

火が強いと5分で焦げます。最初の焼き時間は重要です。

※10分間で焼けていないと感じた場合、裏側が焦げている可能性もあるので、ひっくり返して確認してみましょう！



<シチューの作り方>

①ニンジン・タマネギ・ジャガイモを適当な大きさに切っておきます。



②寸胴鍋をカマドに乗せ、少し温めてから お肉を炒めます。
※油は使用しません

③お肉を炒めた後、ジャガイモ、ニンジン、タマネギの順にお鍋に入れ、炒めます。



④お肉・野菜を一通り炒め終わったら水を入れます。

POINT

水は野菜に被るぐらいの分量で！！

味が濃い時は水を足せば良いので水は少なめに入れるのがポイント！

⑤水をいれたらフタをして蒸気が噴き出すまで開けてはいけません。

⑥野菜が柔らかくなったらルーを少量ずつ入れてよく混ぜます。

POINT

ルーを入れる前に必ず野菜が柔らかいかチェック！

ルーを入れた後、野菜に火を通すのは難しいです。

⑦味をチェックしたら完成！！

濃い場合は、少しずつ水を足しましょう。



使用する備品一覧

包丁	2	ザル	1
まな板	2	ボール	1
トング	1	フライがえし	1
ピーラー	1	寸胴鍋	1
おたま	1	ダッチオーブン	1
リフター	1	ダッチオーブン用網	1
除菌ウェットテッシュ	1	ごみ袋	1
ふきん(カウンタークロス)	1	計量カップ	1
炭、着火剤	1	軍手	1

施設ご利用時のご案内

<炭のおこし方>

- ① かまどに、炭と着火剤をおきます。

POINT

炭のまん中を空けて、着火剤をおきます。
中心近くには、小さい炭をおき、着火剤の
周りや上の方にも炭をつみあげます。

- ② 着火剤にマッチで火をつけます。

POINT

やけどに注意しましょう！

着火剤に火がついたら、その上にも、
火ばさみを利用して炭をつみあげます。

- ③ 炭が白くなってきたら完了です。

POINT

あおぎすぎには、注意しましょう！

(あおがなくとも、炭は燃えます)

炭は、燃えている途中で、パチパチと
火の粉が飛びますので、注意しましょう！



<まきのおこし方>

- ① 新聞紙を、4等分にして1枚をげんこつぐらいに
まとめたものをおきます。

POINT

固く丸めすぎると、空気が入らなくなり、
燃えにくいので、注意しましょう！

- ② かまどに、まきを組み上げます。

POINT

空気の通り道ができるように、工夫しましょう。
まきは、細いまきを選び、組み上げます。

- ③ 新聞紙の下の方にマッチで火をつけます。

POINT

やけどに注意しましょう！

- ④ まきが燃えてきたら、太いまきを追加し完了です。

POINT

まきは、交差するように入れましょう。
食材の準備に合わせて火を熾し、燃やしすぎに
注意して火加減を調整しましょう。



※炭、着火材以外は燃やさないようにしましょう。

※まき、新聞紙以外は燃やさないようにしましょう。

<道具の種類>

着火剤



※白い円形状の物です

※銀紙をはがして使用します。

火ばさみ



<後片づけ>

☆お貸出させて戴いている備品はすべて洗ってから返却をお願い致します。その際、スタッフが備品を確認させて戴き、洗い直しをして戴く場合がございます。

また、使い終わったかまどの灰は、スタッフが清掃致します。
水を掛けるなど消火を行わないようにお願いします。

☆ゴミは燃えるゴミ、缶、ビン、ペットボトル、ダンボールの5種に分け、受付前のゴミ箱に入れて下さい。

ダンボールは畳んでからの分別をお願いします。

<注意事項>

☆やけど、包丁の取り扱いには十分注意しましょう。

☆食事を作る前、生肉を触った後、食べる前、トイレの後、動物を触った後などは**必ず手を洗い**ましょう。

☆肉類を生、半生で食べる事は避けましょう

☆肉類は中心部まで十分に加熱しましょう

☆肉類を焼く時はトング、食べる時は箸を使いましょう

ビーフカレーセット						
原材料						
牛小間	オーストラリア産					
野菜	じゃがいも	たまねぎ	にんじん	きゅうり	レタス	
カレールウ(中辛)	食用油脂(牛脂豚脂混合油・パーム油)		小麦粉	砂糖	食塩	でんぷん
一般団体・ 学校団体(中・高・大)	カレーパウダー	砂糖粉乳混合品	全粉乳	脱脂大豆	はちみつ	チーズ加工品
(乳成分・小麦・ごま・大豆 ・鶏肉・バナナ豚肉・りんご)	玉ねぎエキス	ローストオニオンパウダー	トマトパウダー	オニオンパウダー	ポークエキス	バナナペースト
	粉乳小麦粉ルウ	ココア	酵母エキス	ごまペースト	トマト調味料	りんごペースト
	香辛料	しょう油加工品	ガーリックパウダー	ローストガーリックパウダー		
	チーズ	トマトエキス				
	着色料(カラメル・パプリカ色素)		調味料(アミノ酸等)	乳化剤	香料	酸味料
	香辛料抽出物	(原材料の一部に鶏肉を含む)				
カレールー(甘口)	食用油脂(牛脂豚脂混合油・パーム油)	小麦粉	砂糖	食塩	でんぷん	
小学生・幼稚園・保育園・ 子供会・スポーツクラブ	カレーパウダー	オニオンパウダー	チーズ加工品	はちみつ	デキストリン	ポークエキス
(乳成分・小麦・ごま・大豆 ・鶏肉・バナナ・豚肉・りんご)	ごまペースト	チーズ	粉乳小麦粉ルウ	トマト調味料	酵母エキス	粉末ソース
	バナナペースト	ココア	バターミルクパウダー	トマトパウダー	りんごペースト	香辛料
	ガーリックパウダー	ソテー野菜ペースト	しょう油加工品	ぶどう糖	ローストオニオンパウダー	全粉乳
	玉ねぎエキス	脱脂大豆	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	(原材料の一部に鶏肉を含む)		
米	国産米					
コーン(紙パック)	スイートコーン(遺伝子組換えでない)		食塩			
ジャネフ ノンオイルドレッシング フレンチクリーミー	醸造酢	レモン果汁	セルロース	乾燥たまねぎ	増粘剤(キサンタンガム)	香辛料
	調味料(アミノ酸等)	甘味料(スクラロース)	水	食塩		
福神漬 (小麦・ごま・大豆)	だいこん(中国・国産)	きゅうり(中国・ラオス)	なす(中国)	れんこん	しょうが	なたまめ
	しそ	ごま				
	漬け原材料(砂糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖・水あめ)・アミノ酸液・しょうゆ・還元水あめ・食塩・本みりん・醸造酢・たんぱく加水分解物・香辛料)					
	調味料(アミノ酸等)	酸味料	甘味料(アセスルファムK・スクラロース)	着色料(黄4・黄5・赤106)		
	増粘剤(キサンタン)	香料	(原材料の一部に小麦を含む)			

串焼きBBQ & やまゆりホーク焼きそばセット						
原材料						
牛ロース(牛肉)	牛肉	アメリカ産				
鶏もも串(鶏肉)	鶏肉	ブラジル産				
骨付きフランク (小麦・大豆・豚肉・鶏肉)	豚肉	鶏肉	水	豚脂肪	小麦	
	赤ピーマン	砂糖	粉末状大豆たん白	食塩	水あめ	リン酸架橋デンプン
	食肉製品用塩漬製剤(L-グルタミン酸Na・5'-リボヌクレオチド二Na・ポリリン酸Na・メタリン酸Na・L-アスコルビン酸Na・亜硝酸Na・香辛料・食塩・酢酸デンプン 酢酸Na製剤・L-アスコルビン酸Na・ミックストコフェロール製剤・ソルビン酸K・ピロリン酸Na・着色料製剤)					
野菜	人参	ピーマン	キャベツ	たまねぎ		
やまゆりホーク小間(豚肉)	豚肉					
焼きそば麺 (小麦・大豆・豚肉・さけ)	小麦粉	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:さけ由来)					
焼きそば粉 (小麦・りんご)	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		
	(原材料の一部に小麦・りんごを含む)					
焼き肉のタレ (小麦・ごま・大豆)	醤油	ブドウ糖果糖液糖	米発酵調味料	味噌	砂糖	生姜
	にんにく	食塩	ごま	蛋白加水分解物	植物油	醸造酢
	唐辛子	アナトー色素	増粘多糖類	調味料(アミノ酸)	(原材料の一部に小麦・大豆・ごまを含む)	
塩コショウ(小麦・乳成分・大豆)	食塩	コショウ	砂糖	ブドウ糖	パン粉	調味料(アミノ酸)
	(原材料の一部に小麦・乳成分・大豆を含む)					
サラダ油(大豆)	大豆油	なたね油	シリコーン			

パン&ビーフシチューセット						
原材料						
牛小間	オーストラリア産					
シチュールウ (乳成分・小麦・大豆 ・鶏肉・豚肉)	小麦粉	デキストリン	でんぷん	植物油	食塩	砂糖
	ブラウンルウ	チキンエキス	調味油	トマトペースト	オニオンパウダー	玉ねぎ加工品
	香辛料	酵母エキス	チキンブイヨン	ポークエキス	バルサミコソース	ワイン風発酵調味料
	調味料(アミノ酸等)	着色料(カラメル・パプリカ色素)		乳化剤	香料	酸味料
	酸化防止剤(ビタミンC・ビタミンE)		香辛料抽出物	(原材料の一部に乳成分・大豆を含む)		
野菜	じゃがいも	たまねぎ	にんじん	きゅうり	レタス	
コーン(紙パック)	スイートコーン(遺伝子組換えでない)		食塩			
ジャネフ ノンオイルドレッシング フレンチクリーミー	醸造酢	レモン果汁	セルロース	乾燥たまねぎ	増粘剤(キサンタンガム)	香辛料
	調味料(アミノ酸等)	甘味料(スクラロース)	水	食塩		
パン用ミックス粉	小麦	砂糖(原料糖)	ドライイースト(ドライイースト・乳化剤・ビタミンC)			
ミニバター(乳)	生乳	食塩				
卵	卵					
塩	塩					

団体体験メニュー

更新2014.12.13

ベイクドプリン		原材料				
卵	卵					
ミニバター(乳)	生乳	食塩				
牛乳(乳)	生乳					
砂糖	砂糖					
バニラエッセンス(入荷状況によって変動)	エタノール	カラメル				
バニラエッセンス(入荷状況によって変動)	エタノール	カラメル	グリセリン			

baumkuehen		原材料				
ホットケーキミックス (小麦、大豆、乳)	小麦粉	砂糖	ぶどう糖	植物油脂	小麦でん粉	食塩
	水あめ	ベーキングパウダー	乳化剤(大豆由来)	香料	カゼインNa(乳由来)	着色料(ビタミンB2)
砂糖	砂糖					
ミニバター(乳)	生乳	食塩				

フルーツパイ作り		原材料				
パイ生地	小麦粉	加工油脂	卵	砂糖	脱脂粉乳	食塩
	乳化剤	香料	酸化防止剤(ビタミンE)	カロテン色素	原材料の一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む	
フルーツカクテル (もも)	黄もも	洋ナシ	ぶどう	パインアップル	さくらんぼ	砂糖
	酸味料	着色料(赤色3号)				
卵	卵					
カスタードクリーム (卵、乳、大豆、りんご)	植物油脂	水飴	砂糖	卵	コーンスターチ	脱脂粉乳
	大豆蛋白	醸造酢	食塩	加工デンプン	ガゼインNa	乳化剤
	グリシン	増粘多糖類	香料	着色料	メタリン酸Na	pH調整剤
	保存剤					