

# 特別メニュー

## うどん打ち (天ざるうどん、または、肉うどん)



うどんの種類 お選びください	天ざるうどん (つめたい) (かき揚げ付き) 	肉うどん (あたたかい) (具は、豚肉・ねぎ・厚揚げ・なると) 
材料 (1人分)	・中力粉 (110g) ・塩 (班で5g) ・打ち粉 (班で50g) ・水 (班の粉g ÷ 2) mL を目安に ・七味唐辛子	
1つの班の人数	5～6人がちょうどよい。	
団体の人数	60人 10班程度	
かかる時間	約3時間 (調理・片付けも含めて)	
団体の準備物	・バンダナか三角きん ・エプロン ・ふきん (班2枚)	
活動の流れ	①中力粉と塩水をまぜる ②こねる ③ねかせる (30分程度) ④のばす ⑤切る ⑥ゆでる 	
「ねかせる」 について	・1回ねかせで行います。生地の状態に合わせて、時間の長さを調整します。	
「ゆでる」 について	[厨房でゆでる場合] ・厨房職員にゆでる作業を依頼します。 ・団体全員分をまとめてゆでます。 ・団体でもりつけをします。	[班ごとにゆでる場合] ・利用団体が、卓上ガスでゆでます。 ・1鍋1～6人分が目安です。 ・事故防止のため、ゆでる場所を1か所にまとめ、必ず大人がゆでてください。 ・湯切り作業は、1鍋につき大人2名必要です。

# 特別メニュー

## ドラム缶 ピザ作り



ピザについて	・サイズ…直径約25cm	
材料（1枚分）	<ul style="list-style-type: none"> <li>・強力粉（120g）</li> <li>・ドライイースト（2g）</li> <li>・塩（班で10g）</li> <li>・油（班でスプーン1杯）</li> <li>・ピザ用チーズ ・ピザソース</li> <li>・ベーコン ・ピーマン</li> <li>・トマト ・玉ねぎ</li> </ul>	
1つの班の人数	4～8人程度	
団体の人数	60人程度	
かかる時間	約3時間（調理・片付けも含めて）	
団体の準備物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バンダナか三角きん</li> <li>・エプロン</li> <li>・ふきん（班2枚）</li> <li>・新聞紙</li> <li>・軍手</li> </ul>	
活動の流れ	<ol style="list-style-type: none"> <li>①まぜる</li> <li>②こねる</li> <li>③ねかせる（30分程度）</li> <li>④トッピング材料を切る （ねかせている間に）</li> <li>⑤トッピングする</li> <li>⑥ピザを焼く</li> </ol>	
<div style="background-color: black; color: white; padding: 2px; display: inline-block;"><b>重要</b></div> 「ピザ焼き」 について	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ピザ焼きのお手伝いをする大人の方が必要です。「薪を入れる」「ピザを焼く」「出来上がったものをピザ窯まで誘導する」の役割があります。</li> <li>・ドラム缶ピザ窯1つにつき、1回でピザ4枚焼けます。ピザ窯は全部で6基あります。</li> <li>・焼き上がりのタイミングに時間差が生じます。ピザの会食の仕方を工夫する必要がありますので、職員にお問い合わせください。</li> </ul>	

# 特別メニュー

## バウムクーヘン



材料(約4人分)	・ホットケーキミックス ・卵 ・バター ・砂糖 ・牛乳
1つの班の人数	4人がちょうどよい。
団体の人数	30名程度
かかる時間	約2時間～2時間半(調理・生地を焼く・片付けも含めて)
活動の流れ	①生地をつくる(食堂) ②生地を竹につけて焼く。(外) ③焼き上がったら、包丁で切り込みを入れて皿に盛り付ける。(外)
団体の準備物	・バンダナか三角きん ・エプロン ・ふきん(班2枚)
その他	・バウムクーヘンの生地を焼く作業では、各場所で少なくとも4人必要です。 竹を回す人(2人)、薪を燃やす人(1人)、生地をぬる人(1人) ・おやつにおすすめです。弁当やおにぎりと一緒に昼食としてもよし。



## もちつき



材料	・もち米 ・肉もちの汁(豚肉、厚揚げ、長ねぎ、しょうゆ、だし) ・あんこ ・きなこ(きなこ、砂糖)
1臼の目安人数	1つの臼で3.3kg(約25人分)が目安です。
団体の人数	50人ぐらいまでOK
かかる時間	約1時間半～2時間
活動の流れ	①ふかしたもち米をこねる・きねでつく ②ついたもちをちぎって分ける (食べる分と持ち帰る分に取り分ける) ③食べる分のもちをつゆに入れたり、あんこ・きなこにまぶしたりする。
団体の準備物	・バンダナか三角巾 ・エプロン ・ふきん(班2枚) ・持ち帰る場合タッパーや重箱、片栗粉(くっつかないようにするため)
その他	・つゆもち・あんこもち・きなこもちの3種類を厨房で提供できます。 ・家族利用等、少人数でのご利用も可能ですが、注文する場合は20人分(2升)以上の量を注文してください。(もちがつきにくいいため)



# 特別メニュー

## ダッチオーブンローストチキン



難易度☆☆☆



材料	・チキン・玉ねぎ・じゃがいも・にんにく・塩こしょう・油・食パン2枚
1つの班の人数	5～6人がちょうどよい。
団体の人数	50人 8班までOK
かかる時間	約3時間（調理・片付けも含めて）
活動の流れ	<p>①食材下ごしらえ （じゃがいもは芽をとる。玉ねぎは皮をむいて頭とおしりを切る。にんにくは皮むき）</p> <p>②ダッチオーブンの底にアルミホイルを敷き、半分に切ったじゃがいもを敷きつめる。（チキンを安定させるため）</p> <p>③ダッチオーブンの真ん中にチキンを置き、その周りに玉ねぎ、じゃがいもをつめて置く。</p> <p>④油・こしょうで味つけ、 ⑤薪を燃やす。</p> <p>⑥ダッチオーブンの上下に薪を置き、加熱する。（30分） （適度にふたを開けて調節する）</p>
団体の準備物	<p>・バンドナか三角きん ・エプロン ・ふきん（班2枚）</p> <p>・マッチ等の着火用具 ・焚きつけ用の新聞紙（各班3～4枚あれば十分）</p> <p>・軍手（いぼいぼがついてないものがよい。）</p>
その他	<p>&lt;ダッチオーブンの使い方&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ブロックを底面・側面に組み、鉄板をしき、上に網を置く。</li> <li>・火を起したら、安定感を確かめて網の上にダッチオーブンをのせる。</li> <li>・使い終わったら、きれいに洗い、内側にサビ止め用としてサラダ油をペーパーでぬってください。</li> </ul>

## ダッチオーブン南国ポークシチュー

材料	<p>・豚肉 ・玉ねぎ ・にんじん ・じゃがいも ・にんにく・パイナップル</p> <p>・調味料（塩、サラダ油、こしょう）少々 ・食パン2枚</p> <p>（スープ）・トマト水煮・ウスターソース・トマトケチャップ・コンソメ</p>
1つの班の人数	8～10人（1鍋で作れる人数分）
団体の人数	80人 8班までOK
かかる時間	約3時間
活動の流れ	<p>①豚肉を大きく切り分け、塩とこしょうをふる（火の準備も行う）。</p> <p>②にんじんとじゃがいもはよく洗った後、大きく切り分ける。（皮はむかない）玉ねぎは4等分、にんにくは薄く切る。</p> <p>③熱したダッチオーブンにサラダ油を入れ、にんにくを炒めてから、豚肉と玉ねぎを炒める。</p> <p>④豚肉と玉ねぎに焦げ目が付いたら、スープの材料とにんじんとじゃがいもを加えた後、ひたひた位まで水を入れふたをし、50分煮込む。時折あくを取りながら、焦げ付かないように混ぜる。</p> <p>⑤缶詰の中で四等分に切ったパイナップルと汁を加え、塩とこしょうで味付けして出来上がり！</p>
団体の準備物	<p>・バンドナか三角きん ・エプロン ・ふきん（班2枚）</p> <p>・軍手（いぼいぼがついてないものがよい。）</p>
その他	上記ダッチオーブンローストチキンと同じ

# 特別メニュー

## 鉄板焼き



難易度☆☆

材 料	・焼きそば ・豚肉 ・ウインナー ・玉ねぎ ・ピーマン ・なす ・にんじん ・しいたけ ・キャベツ ・もやし ・焼き肉のたれ
1つの班の人数	5～6人がちょうどよい
団体の人数	40人 6班までOK(場所の広さを考えて)
かかる時間	約2時間～2時間半(調理・片付けも含めて)
活動の流れ	①食材を切る ②薪を燃やして鉄板の上で焼く ③焼きそばも焼く
団体の準備物	・バンダナか三角きん ・エプロン ・ふきん(班2枚) ・マッチ等の着火用具 ・焚きつけ用の新聞紙(各班3～4枚あれば十分) ・軍手(いぼいぼがついてないものがよい。)
その他	使い終わったら鉄板をきれいに洗い、サビ止め用にサラダ油をペーパーでぬってください。

## いも煮



難易度☆☆☆

材料	・里芋 ・厚揚げ ・長ねぎ ・にんじん ・豚肉 ・板こんにゃく ・みそ ・だし
1つの班の人数	6人がベスト(4～8人もOK)
団体の人数	100人までOK
かかる時間	約2時間
活動の流れ	①食材を切る ②煮る(かための野菜から順に) ③味を整える
団体の準備物	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バンダナか三角きん</li> <li>・エプロン</li> <li>・ふきん(班2枚)</li> <li>・マッチ等の着火用具</li> <li>・焚きつけ用の新聞紙(各班3～4枚あれば十分)</li> <li>・軍手(いぼいぼがついてないものがよい。)</li> </ul>
その他	<p>おにぎりパックと合わせるのがおすすめです。</p> <p><b>&lt;出前いも煮&gt;</b>もできます。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① できあがったいも煮を希望地まで運びます。(要相談)</li> <li>② 提供できるのは、昼と夕方になります。</li> <li>③ お届けは17:00までOKです。それ以降は団体の方から運搬していただきます。</li> <li>④ 食器や食缶の返却は、団体の方をお願いします。</li> </ol>

