

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 (1人で5g) ・打ち粉 (班で50g) ・水 (班の粉g ÷ 2) mL を目安 ・七味唐辛子	
1つの班の人数	6人程度	
団体の人数	60人 10班程度	
かかる時間	約4時間 (調理・会食・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	<ol style="list-style-type: none"> 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 (20分目安) 太さにより調整します 	
「ねかせる」 について	・湯せんにつけ、浮かないよう重しをしながら30分程度ねかせます。 ※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、たく上ガスでゆでます。 ・1鍋 (大鍋) 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



<p>ピザについて</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・サイズ…直径約25cm 	
<p>材料（1枚分）</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・強力粉（120g） ・ドライイースト（2g） ・塩（班で10g） ・水（1枚当たり60mL目安） ・油（班でスプーン1杯） ・ピザ用チーズ ・ピザソース ・ベーコン ・ピーマン ・トマト ・玉ねぎ 	
<p>1つの班の人数</p>	<p>6人程度</p>	
<p>団体の人数</p>	<p>60人程度</p>	
<p>かかる時間</p>	<p>約4時間（調理・会食・片付けも含めて）</p>	
<p>団体の準備物</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・バンダナか三角きん ・エプロン ・ふきん（班2枚） ・新聞紙 ・軍手 	
<p>活動の流れ</p>	<ol style="list-style-type: none"> ①強力粉、ドライイーストと塩水をまぜる ②こねる ③ねかせる（30分程度） ④トッピング材料を切る（ねかせている間に） ⑤トッピングする ⑥ピザを焼く（10分目安） 	
<p>重要 「ピザ焼き」について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ピザ焼きのお手伝いをする大人の方がが必要です。「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。 ・ドラム缶ピザ窯1つにつき、1回でピザを4枚焼けます。ピザ窯は全部で6基あります。 ・焼いている途中で窯内でのピザの位置を入れかえるなどして、まんべんなく熱が当たるようにすると均一に焼けます。 ・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。 	

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時間半～3時間(調理・生地を焼く・会食・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。弁当やおにぎり合わせて昼食としてもよし。



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 ※持ち帰りの場合は「もち」のみとなります	・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><ダッチオーブンの使い方></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブロックを底面・側面に組み、鉄板をしき、上に網を置く。 ・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。 ・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。

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できあがり！</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



材 料	・焼きそば ・豚肉 ・ウインナー（15g） ・玉ねぎ ・ピーマン ・にんじん ・なす ・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



材料	・里芋 ・長ねぎ ・にんじん ・豚肉 ・厚揚げ ・板こんにゃく ・みそ ・だし	
1つの班の人数	6人程度	
団体の人数	100人までOK（薪使用の場合）※たく上ガス使用の場合はご相談下さい	
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"> ・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	<p>おにぎりパックと合わせるのがおすすめです。</p> <p><出前いも煮>もできます。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① できあがったいも煮を希望地まで運びます。（要相談） ② 提供できるのは、昼と夕方になります。 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。 ④ 食器や食かんの返却は、団体の方をお願いします。 	