

# 石窯・野外炊飯食材注文表 団体名

実施日 平成 年 月 日 ( ) 受け渡し時間 時 分

【石窯メニュー (材料のみ)】 注文形態 (ピザ…1種類のみ パン…複数種類可) ※ピザ・パン同時実施不可

種類	サイズ目安・料金	注文数	金額		種類	サイズ目安・料金	注文数	金額
・ちりめん和風	約30cm×6枚		¥	・あん	約32個		¥	
・照り焼き	4,000円		¥	・ウインナー	2,000円		¥	
班分け	セット or ハーフで			班分け	セットで			

○ピザ・パンの場合 (エプロン・三角巾・マスク) ※必要に応じて紙皿、紙コップ、箸等を持参下さい。

・班分け (最大9班 100名程度まで)

ピザ…1セット6枚 (1人1枚だと1班6名) (1人1/2枚だと1班12名) ※ハーフ (3枚) でも注文可

パン…1セット8~16人程度が適数 (1セットで32個作る。材料は、16個分 (ハーフ材料) ×2で提供する)

1個は、焼き具合のテストをさせていただきます。

## 【調理済メニュー】

メニュー	料金	注文数	金額	メニュー	料金	注文数	金額
だご汁	1人 250円		¥	ポタージュ	1人 210円		¥
うどん	1人 210円		¥	おにぎり	1個 70円		¥
豚汁	1人 210円		¥				

## 【野外炊飯材料】 ※米は材料に入っていない

## 【バーベキュー】

メニュー	料金	注文数	金額	メニュー	料金	注文数	金額
カレーライス	1人 360円		¥	バーベキュー材料	1人 1,000円		¥
ハヤシライス	1人 360円		¥	肉のみ 牛180g 豚150g	1セット 1,000円		¥
クリームシチュー	1人 360円		¥	①小分け器の希望 有 ( 枚) ・無 ②BBQの台数 ( 台)			
親子丼	1人 300円		¥	1人分の分量			
野菜炒め	1人 200円		¥	バーベキュー時の 団体準備物			
だご汁	1人 200円		¥	・牛肉120g ・豚肉 90g ・ウインナー2本 ・人参 30g ・キャベツ 50g ・玉ねぎ 50g			
豚汁	1人 100円		¥	・炭・皿・箸 ・焼肉のたれ ・塩コショウ ・網・新聞紙・マッチ ・うちわ (40cm×60cm) <台数分必要>			
味噌汁 (玉ねぎ、わかめ、 揚げ、味噌)	1人 70円		¥	【その他】			
フルーツヨーグルト	1セット(10人分) 1000円		¥	米	1合 100円		¥
カートンドッグ	5人分 850円		¥	薪 グループに1~2束必要	1束 100円		¥

○班別に材料を分ける場合 (バーベキューの材料分けはできません)

① ( ) 人 × ( ) 班分 ② ( ) 人 × ( ) 班分 ③ ( ) 人 × ( ) 班分  
④ ( ) 人 × ( ) 班分 ⑤ ( ) 人 × ( ) 班分 合計 ( ) 班

## 野外炊飯時の団体準備物

※服装・・・長袖・長ズボン

・新聞紙 (炊きつけ用) ・洗剤 (食器用) ・クレンザー・軍手・マッチ (ライター) ・調味料 (塩コショウ、サラダ油等) ・ハンドソープ・布巾・ゴミ袋

○カレーライス・ハヤシライスの場合はカレー皿・スプーン・サラダ油・箸

○注文数の変更は利用日の **5日前の17時** が締切です。

お電話でご連絡いただいた後「食数変更届」をFAXにてご提出ください。

○食材の受け取り場所は食堂です。

○受け取り時間は **17時** までをお願いします。