

県立愛川ふれあいの村

平成28年度

食堂利用のご案内



株式会社 寿 食 品
愛川ふれあいの村店

〒243-0307 愛甲郡愛川町半原 3390 番地
TEL 046 (281) 5745
FAX 046 (281) 5746
URL <http://www.kotobuki-gr.co.jp/aikawa>
E-mail aikawa@kotobuki-gr.co.jp

平成28年4月版

食堂利用のご案内

【目次】

1 利用の手順	1
2 利用の内容	2
(1) 食堂（ビュッフェ）利用	2
(2) 野外炊事利用	2～3
(3) バーベキュー利用	3
(4) お弁当利用	3
3 アレルギー対応と献立	
(1) アレルギー対応について	4
(2) 食堂の献立（ビュッフェ形式）	4
(3) 野外炊事献立	5
(4) バーベキュー献立	6
(5) お弁当献立（昼食用）	6
4 野外炊事の作り方例	7～8
5 オリジナル野外炊事食材	9
6 おやつ各種	9
7 その他	
(1)自動販売機	10
(2)食堂事務室での販売品	10
(3)特別食・オードブル	10
(4)アルコール販売	10

☞ 申込書 & 記入例

1 利用の手順

食事申込み

『食事・おやつ等申込書』に必要事項をご記入のうえ、入村日の前日5日までに愛川ふれあいの村まで他の関係書類と一緒に提出ください。

変更・問い合わせ・食堂利用キャンセル

(食堂事務所 8:30~17:00 まで (TEL 046-281-5745 FAX 046-281-5746))

★食数等の変更

★利用する団体の入村日7日前の17時までにご連絡ください。それ以降はキャンセル料が発生いたします。

★10名未満の変更は団体入村日前日午前10時まで可能です。以降は退村日まで変更できません。

※「おやつ各種」の食数変更は団体入村日3日前の午前10時までにご連絡ください。

★キャンセル料 予約されましたメニューの価格によりキャンセル料をいただきます。(下記参照)

	団体入村日7日前 17時まで	団体入村日3日前 午前10時まで	団体入村日2日前 午前10時まで	団体入村日前日 午前10時まで	団体入村日前日 午前10時以降
食数変更の場合	無料	無料(10名以上の 変更は10%)	無料(10名以上の 変更は10%)	無料(10名以上の 変更は10%)	100%
利用全キャンセル	無料	10%	20%	30%	100%

なお、天災・地変及び、これに関連した事由により、村の利用が不可能な場合につきましてはキャンセル料をいただきません。ただし、「オリジナル食材」「おやつ各種」についてはキャンセル料が発生することがあります。

★申込内容の変更・仕入れの都合上10日前の午前10時までにご連絡ください。

入村当日の打合せ

ふれあいの村管理棟事務所での先発打合せの後、早めに手続きをお済ませください。

★食堂事務所にて ・次の確認をします。

①食数 ②ご利用時間 ③野外炊事・バーベキュー(班別食数)

④お弁当、おやつ等の確認 ⑤支払方法 振込の場合は振込日 ⑥ロッジの確認

・食堂利用の方は食券を、野外炊事、おやつなどご利用の場合は引換券をお渡しします。

退村前

★朝食時食堂ホールにて ・『請求書』と『払込取扱票』をお渡しします。(現金支払可)

食事代金のお支払方法

★お支払い

・(株)寿食品請求額金額を1週間以内に郵便局より振込み(手数料不要)をお願いします。

・領収書は「郵便振替払込請求書兼、受領証」をもって代えさせていただきます。

・払込取扱票を紛失した場合は『郵便振替口座番号 00250-7-134032 株式会社寿食品』に振込をお願いします。

・現金でのお支払いは退村までに食堂事務室にてお支払いください。

★その他

・一部公費負担の場合は、事前に連絡をお願いします。

・料金はすべて税込価格となっております。

2 利用の内容

(1) 食堂(ビュッフェ)利用

☆利用時間と料金

利用時間		料金(税込み)		
		中学生以上/大人	小学生	3才以上未就学児 (2歳以下無料)
朝食	6:50 ~ 8:30	611 円	508 円	404 円
昼食	11:30 ~ 13:00	611 円	508 円	404 円
夕食	17:00 ~ 20:30	816 円	713 円	508 円

☆利用方法

<p>①手順</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かわせみ棟入口にて、持参の上履きもしくはスリッパに履き替えてから必ず手を洗い、入室してください。 ・スリッパは床がぬれていると大変すべります。小学生や未就学児は上履きを持参してください。 ・食券をお渡しください。トレーの枚数を確認していただいた後、座席のご案内をします。 ・食事終了後はゴミの分別処理の後、食器は下げ口の水槽に入れ、トレーは返却用トレー置きにお願いします。 <p>②お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・<u>食堂からの食べ物・飲み物の持ち帰りはご遠慮願います。</u> ・<u>食堂内の写真撮影につきましては、食堂事務所にお申し出ください。</u> ・ビュッフェでは、栄養バランスを考えて食べきれぬ量だけを各自取り、できるだけ残飯を出さないようにご協力ください。 ・大皿・小皿・コップなどは一人各1コをお願いします。 ・混雑時は30分位で次のお客様が入りますので、全員そろっての食事のあいさつはご遠慮ください。

(2) 野外炊事利用

☆受け渡し・返却時間

	朝食	昼食	夕食
受け渡し時間	6:30~7:00	9:00~10:30	14:00~16:00
返却時間	9:00 まで	14:00 まで	19:30 まで

☆野外炊事の計画と流れ

①計 画	・ <u>3~4時間</u> を見込んでください。(受け渡し~返却まで)	
②持参品	・軍手、マッチ、新聞紙、箸、皮むき器、スポンジ、たわし、ふきん、雑巾、クレンザー、石鹼(食器洗い・手洗い用)、牛乳パック・アルミホイル(カートンドックの場合)など。※自然環境への配慮の観点から合成洗剤はご遠慮ください。	
③説 明	→『オリエンテーション』をふれあいの村職員より受けます。	
④貸 出	・野外炊事倉庫	→『野外炊事セット』なべ、ボール、ザル、やかんを必要に応じてお持ちください。中華鍋は炊事メニューに応じて貸し出しをします。
	・配膳室	→『お玉 1、しゃもじ 1、包丁 2、まな板 2』を準備しておきます。 うどん作りは『のし棒、のし板、すくいざる、ボール、計量カップ』 ピザは『計量カップ、ピザカッター』がセットになります。 『食器・お箸・スプーン』は、配膳室より必要数準備してください。(持参可能) 『カレー皿』は紙皿(エコタイプ)となります。(持参可能)なお、皮むき器、箸は、利用団体で用意してください。
	・第1薪倉庫	→『バタ薪』利用団体名を明記して第1薪倉庫前に置いてあります。
⑤調 理	・衛生面、安全面へのご指導をお願いします。	

⑥片付け	〈ゴミの処理〉	
	・生ゴミ	→『生ゴミ用バケツ』をお渡しします。生ゴミを入れて配膳室までお持ちください。 *ビニール袋等生ゴミ以外のゴミは入れないでください。
	・その他のゴミ	→食堂から渡した『ゴミ袋』に小さくまとめて配膳室へお持ちください。 カレーの容器、ビニールゴミ、紙くず等(麦茶パックは水を切る) *持参したのから出たゴミ(アルミホイル等)はお持ち帰りください。
	・持参品	→軍手、菜箸、スポンジ、たわしなどはお持ち帰りください。
	〈炊事用具・食器類の洗浄〉	
・野外炊事セット	□なべ、やかん、中華鍋は外側をクレンザーとたわしで磨き、ススを落としてください。内側は石鹼洗剤で洗ってください。 □炊事用具は表示に従って返納してください。	
・配膳室へ返すもの	→『包丁・まな板・食器等』はきれいに洗って数を確認し、配膳室にお返しください。	
⑦清掃	・野外炊事場清掃 ・灰の処理	→野外炊事場内を掃いた後、周辺のゴミ拾いをお願いします。 →野外炊事終了後、一ヶ所のカマドにまとめ食事の時間を利用し、灰になるまで燃やしてください。(かまどに水はかけないでください) その後『灰処理缶』のふりいにかけます。 残った炭は隣の『半切りドラム缶』に入れてください。

(3) バーベキュー利用

☆受け渡し・返却時間

	昼食	夕食
受け渡し時間	10:30~11:30	16:00~17:00
返却時間	14:00 まで	19:30 まで

☆バーベキューの計画と流れ

①持参品	・軍手、スポンジ、たわし、クレンザー、石鹼(食器洗い、手洗用)、マッチなどが必要です。忘れた場合は食堂事務所で販売をしています。(P10参照)	
②準備	・配膳室で食材(カット済み)、鉄板、皿、割り箸、炭、新聞、木っ端をお渡しします。 ・火おこしの経験がない方には火おこし器(チムニースターター)を貸し出しています。	
③食事	・衛生面への配慮につきましては、団体ごとに責任を持ってお願いします。特に肉の生焼けは食べないようにご注意ください。よく焼いてお召し上がりください。	
④片付け	・生ゴミ	→『生ゴミ用バケツ』をお渡しします。生ゴミを入れて配膳室までお持ちください。
	・可燃ゴミ	→食材と一緒に渡した『ビニール袋』に入れ、配膳室へお持ちください。
	・燃え残りの炭	→『炭処理缶』へ水をかけないで入れてください。(消し炭となります。)
	・持参品	→軍手、菜箸、スポンジ、たわしなどはお持ち帰りください。
	・食缶、網、鉄板	→きれいに洗って配膳室にお返しください。

(4) お弁当の利用

①受け渡し	・かわせみ棟配膳室でお渡しします。(9:00~12:00) ・配膳室から食缶ごとお運びください。また、クラス毎に分ける必要がある場合は、申込書にご記入ください。なお、記入のない場合はまとめ出しとなります。 ・配膳室前のカウンターは配付スペースとしてご利用ください。(個別包装はしていません)
②片付け	・お弁当と一緒に分別用ビニール袋をお渡ししますので、生ゴミとその他のゴミの分別をしてください。
③返却	・配膳室までお願いします。
④お弁当	・昼食用として13:00までにお召し上がりください。
⑤配達	・一回2,000円で配達いたします。ゴミの回収は行いません。(近隣に限ります。詳しくはお問い合わせください。)

3 アレルギー対応と献立

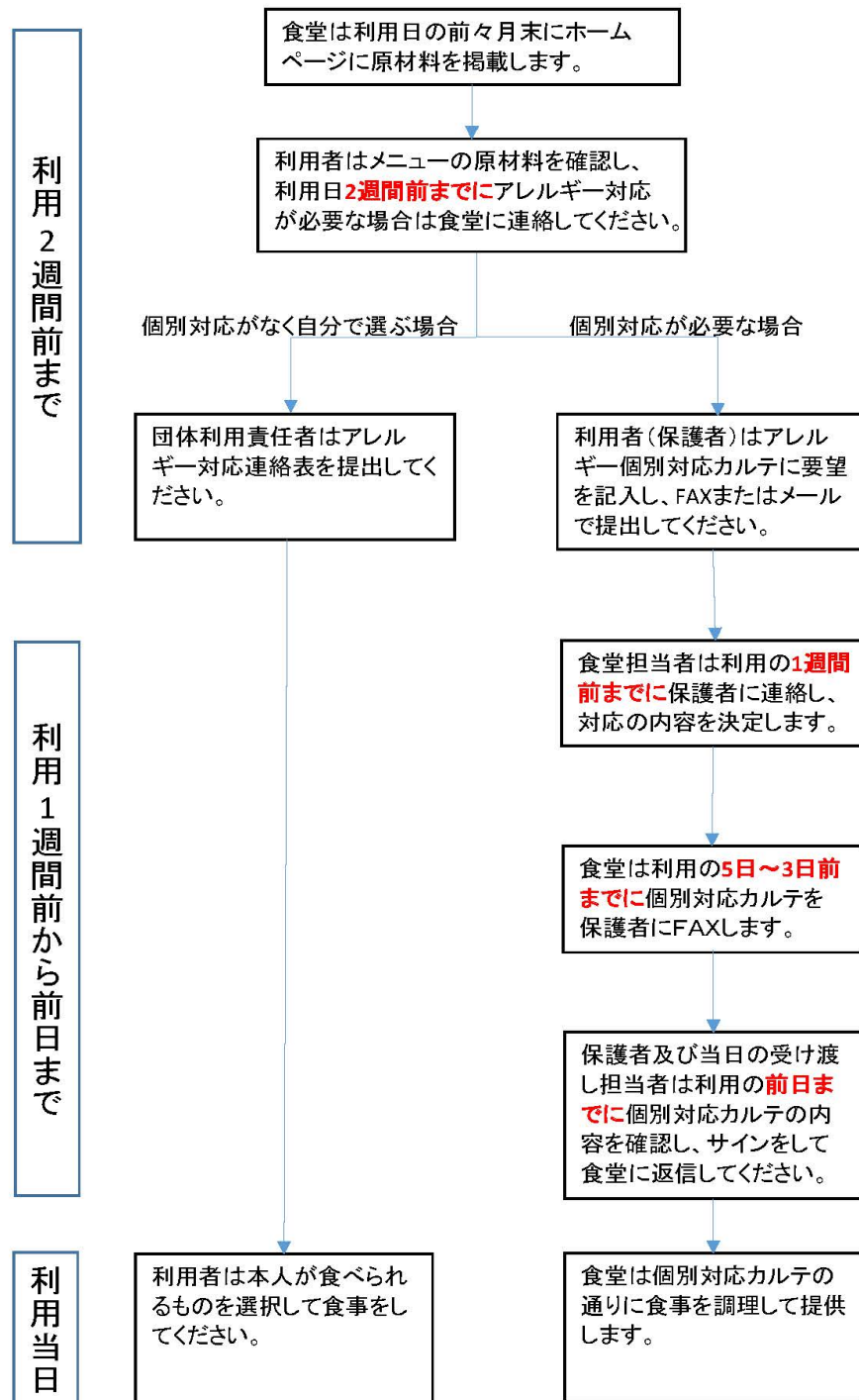
(1) アレルギー対応について

食堂のホームページに各メニューの原材料を掲載しています。

<http://www.kotobuki-gr.co.jp/aikawa>

食物アレルギーがあるお客様は原材料を確認して、個別対応が必要かどうか判断していただき、アレルギー対応連絡表と個別対応カルテをFAXまたはメールにて提出していただきます。利用日の**2週間前まで**に届くようお願い致します。

アレルギー対応の手順



(2) 食堂の献立(ビュッフェ形式)

* 食堂での朝食・昼食・夕食はすべてビュッフェ形式で、3日サイクルの日替わりメニューになっています。利用日の2ヶ月前の月末にメニュー内容の決定をし、ホームページで公開します。

(3) 野外炊事献立

	記号	価格	献立名(熱量)	内容(調味料)
朝食	Y-1	230 円	カートンドック 1 本	ドックロール 1 本、ロングウインナー 1 本、ミニケチャップ 1 袋、 *ウインナーは食堂でポイルして提供します。 *牛乳パック・アルミホイルは持参品となります。
	Y-2	500 円	カートンドック 2 本と オニオンスープ	ドックロール 2 本、ロングウインナー 2 本、ミニケチャップ 2 袋、玉ねぎ 20 g、 ブイヨン 2g、(塩、胡椒、油) *ウインナーは食堂でポイルして提供します。 *牛乳パック・アルミホイルは持参品となります。麦茶パック1班1袋
	Y-3	559 円	フレンチトースト(2枚)と オニオンスープ	食パン 6 枚切 2 枚、卵 1 コ、牛乳 100cc、砂糖 10 g、蜂蜜2コ、マーガリン 2 コ、玉ねぎ 20 g、ブイヨン 2g (塩、胡椒、油) 麦茶パック1班1袋
昼食 ・ 夕食	Y-4*1	384 円	手作りうどん	中力粉 100 g、食塩 5 g、打ち粉 5 g、長ねぎ 10g、麺つゆ、揚げ玉、 味付けいなり、(七味唐辛子) 麦茶パック1班1袋
	Y-5*2	404 円	キッズカレー (幼児向け)	豚肉 30 g、玉ねぎ 40 g、じゃが芋 40 g、人参 15 g、カレールー 30 g、 ゼリー 1 コ、無洗米 90 g (塩、胡椒) 麦茶パック1班1袋
	Y-6	497 円	ポークカレー *同一料金でチキンに変更可	豚肉 50 g、玉ねぎ 60 g、じゃが芋 50 g、人参 20 g、カレールー 40g、無 洗米 120 g、福神漬 10 g (油、塩、胡椒) 麦茶パック1班1袋
	Y-7	538 円	ポークカレー大盛	豚肉 60 g、玉ねぎ 90 g、じゃが芋 50 g、人参 20 g、カレールー 50g、無 洗米 150 g、福神漬 15 g (油、塩、胡椒) 麦茶パック1班1袋
	Y-8*3	572 円	ポークカレー & ゼリー	豚肉 50 g、玉ねぎ 60 g、じゃが芋 50 g、人参 20 g、カレールー 40g、ゼ リー 1 コ、福神漬 10g、無洗米 120g(油、塩、胡椒) 麦茶パック1班1袋
	Y-9	672 円	ハンバーグカレー & ゼリー	ハンバーグ 60 g、豚肉 30g、玉ねぎ 60 g、じゃが芋 50 g、人参 20g、カレ ールー 40g、ゼリー 1 コ、福神漬 10 g、無洗米 120g (油、塩、胡椒) 麦茶パック
	Y-10	559 円	ビーフカレー	牛肉 50 g、玉ねぎ 60 g、じゃが芋 50 g、人参 20 g、カレールー 40g、無 洗米 120 g、福神漬 10 g (油、塩、胡椒) 麦茶パック1班1袋
	Y-11	538 円	ウインナーカレー	ウインナー 3 本、玉ねぎ 60 g、じゃが芋 50 g、人参 20 g、カレールー 40 g、無洗米 120 g、福神漬 10 g (油、塩、胡椒) 麦茶パック1班1袋
	Y-12*3	579 円	ハムカツカレー	ハムカツ 1 枚(60g)、豚肉 30g、玉ねぎ 80g、人参 20g、じゃが芋 50g、 カレールー 40g、無洗米 120g (油、塩、胡椒) 麦茶パック1班1袋
	Y-13	579 円	たっぷり野菜カレー	豚肉 50 g、玉ねぎ 40 g、じゃが芋 40 g、人参 20 g、なす 30 g、トマト 30 g、ピーマ ン 10 g、無洗米 120 g、花楽京 10 g、カレールー 40g(油、塩、胡椒) 麦茶パック1班1袋
	Y-14	467 円	豚汁とおにぎり2個	豚肉 30g、玉ねぎ 30g、人参 10g、ごぼう 10g、長ねぎ 10g、里芋 30g、油揚 げ1/10 枚、こんにやく1/10 枚、味噌 30g、だしの素 1g、おにぎり 2 個 麦茶パック1班1袋
	Y-15	559 円	クリームシチュー とバターライス	豚肉 50 g、玉ねぎ 60 g、じゃが芋 50 g、人参 20 g、ブロッコリー 20g、シチュールー 40 g、無洗米 120 g、バター 8 g、ブイヨン 1g、パセリ(油、塩、胡椒) 麦茶パック
	Y-16	611 円	ミックスピザ	強力粉 30g、薄力粉 30g、ドライイースト 1 g、塩 0.5g、ピザソース 20g、 トマト 40g、ピーマン 10g、玉ねぎ 10g、ドライサラミ 1/10 本、オリーブ 油 2g、ピザチーズ 40 g、砂糖 2 g、麦茶パック1班1袋
巨大鍋	Y-41	549 円 ※別途レンタル代	巨大パエリア	インディカ米 75g、シーフードミックス 40g、鶏モモ肉 40g、パプリカ赤、ブロッ コリー、にんにく、玉ねぎ、角切りベーコン 20g、オリーブオイル、ブイヨン、 サフラン、甲殻類のコク(100人以上からのご注文となります。)
	Y-42	508 円 ※別途レンタル代	巨大焼きそばと わかめスープ	むしめん 150g、豚肉 20g、キャベツ 30g、玉ねぎ 30g、もやし 30g、紅生姜、 ソース、青のり、サラダ油、中華スープのもと、乾燥わかめ (50人以上からのご注文となります。わかめスープは班分けできます。)
おやつ	Y-51	700 円	焼きマシュマロ	マシュマロセット(マシュマロ 30 個、クラッカー 60 枚、竹串 10 本)

* Y-2~Y-16 には麦茶ティーパックが 1 班に 1 袋付いています。*卵は完全に加熱してください。

* カレールーは全メニュー甘口のフレークタイプとなります。

* ピザでは炭を注文することもできます。(2Kg310 円)*カレーの無洗米は食堂で炊飯できます(プラス 60 円)

* 巨大鍋を実施する場合別途リース料(10,000 円)が掛かります。

*1Y-4の手作りうどんは 10 人を 1 班でお願いします。

*2 Y-5のキッズカレーは幼児用(向け)です。*3Y-8のハンバーグは焼いて提供、Y-12 ハムカツは揚げて提供します。

(4) バーベキュー献立（鉄板か網を選べます。）

昼食・夕食	B-1 991円	バーベキューセット	豚肉 2 種類 100g、ポークフランク 1 本、ソフト牛肉 40g、カットコーン コ、イカ 1 切、玉ねぎ 1 切、なす 1 切、ピーマン 1 切、カボチャ 1 切、おにぎり 2 コ (たれ、皿、箸、炭セット)
	B-2 1,279円	シーフード	(B-1)+有頭エビ 1 本+ホタテ貝 1 コ (食塩、胡椒)
	B-3 1,475円	上カルビ	(B-1)+味付カルビ 100g+生しいたけ 1 枚 (食塩、胡椒)
	B-4 1,968円	ステーキセット	(B-1)+牛肉ステーキ肉 100g+生レタス 40g+スティック胡瓜 30g (ステーキソース、食塩、胡椒)+ミニマヨネーズ

〈地元の清流で養魚された新鮮なニジマス〉(30 匹以上からお受けします)

ニジマスの姿焼用(塩味)	1 匹 100g位	350 円
ニジマスのホイル焼(ニジマス、野菜、きのこ、バター味)	1 匹 100g位	450 円

〈バーベキュー追加メニュー(単品ではお受けしていません。必ずセットをご注文してください。〉)

粗挽きウインナー	1kg	2,550円
豚肉ロース厚切り(醤油味付け、味付けなし)	1kg	2,300円
串付きフランクフルト	1本	60円
チョリソー(大人向)	1本	80円
焼そばセット*その他ご要望があれば、相談に応じます。	1人分	219円

(5) お弁当献立(昼食用)

小学生向け	O-2 477 円	おにぎり 2 個セット (695 Kcal)		おにぎり白1個(のり付き)、まぜ具にぎり1個(のり付き)、鶏唐揚げ、ミニハンバーグ、ポークウインナー、星型ポテト、しゅうまい、ミニゼリー、キャベツ、ミニトマト、漬物
	M-1 559 円	キッズ弁当 (749 Kcal)		ご飯、ミニハンバーグ、スパゲティー、ミニ春巻き、エビフライ、キャベツ、厚焼き玉子、しゅうまい、ブロッコリー、漬物
中・高・大人向け	O-3 538 円	おにぎり 3 個セット (915 Kcal)		おにぎり白1個(のり付き)、まぜ具にぎり2個(のり付き)、ミニ野菜コロッケ、鶏唐揚げ、しゅうまい、ポークウインナー、ブロッコリー、ミニトマト、漬物
	M-2 590 円	照り焼きハンバーグ弁当 (851 Kcal)		ご飯(小梅)、ハンバーグ、スパゲティー、ポテトフライ、人参グラッセ、ブロッコリー、漬物、フルーツ
	M-3 611 円	唐揚げ弁当 (814 Kcal)		ご飯(小梅)、鶏唐揚げ、キャベツ、小松菜の和え物、厚焼き玉子、レモン、ミニトマト、ブロッコリー、漬物
	M-4 641 円	かわせみ弁当 (733 Kcal)		ご飯(小梅)、ヒレカツ、エビフライ、キャベツ、焼売、ミニハンバーグ、スパゲティー、煮物、ブロッコリー、漬物
	M-5 847 円	幕の内DX弁当 (869 Kcal)		ご飯(小梅)、若鶏唐揚げ、鮭の塩焼き、エビフライ、肉団子、豚肉の生姜焼き、ポテトサラダ、青菜の和え物、ミニトマト、漬物 * 夏季はポテトサラダを違う物に変更する場合があります。

※写真の内容と異なる場合がございますが、ご了承ください。

※大盛りは 50 円増。

4 野外炊事の作り方例

(1)朝食メニュー

カートンドック(Y-1)とオニオンスープ(Y-2)

カートンドック	①切れ目の入っているパンにウインナーをはさみ、アルミホイルで包んだ後牛乳パックに入れ火を付けます。 ②牛乳パックが燃えきったら、包んだアルミホイルを開き、ケチャップを付けます。 *アルミホイル、牛乳パックは持参してください。
オニオン スープ	①鍋に人数分(お椀1杯・1人分)のお湯をわかします。 ②玉ねぎを食べやすい大きさに切ります。 ③沸騰したお湯に②を入れ、煮立ったらブイヨンを加えます。 ④塩・コショウで味をととのえます。

フレンチトーストとオニオンスープ(Y-3)

フレンチトースト	①食パンを食べやすい大きさに切ります。 ②卵、牛乳、砂糖、ハチミツをボールに入れ混ぜ合わせ、食パンを良く浸します。 ③中華なべにバターをひき、②の食パンをいれ焦げ目が付くまで両面を焼きます。
オニオン スープ	①鍋に人数分(お椀1杯・1人分)のお湯をわかします。 ②玉ねぎを食べやすい大きさに切ります。 ③沸騰したお湯に②を入れ、煮立ったらブイヨンを加えます。 ④塩・コショウで味をととのえます。

(2)昼食および夕食メニュー

うどん作り(Y-4)

うどん作り	①うどんは塩水がいのちです。まずは塩水を作ります。小麦粉は1kgに対して塩は50g、水は400cc～430ccです。 ②小麦粉をボールに入れ、少しずつ塩水を入れ、軽く混ぜます。ぼろぼろのソボロ状になったのをさらにこねまとめます。20分間位こねて耳たぶの硬さにします。(厚手のビニール袋に生地を入れて足で踏みこねると、より生地にコシが出ます。)*厚手のビニール袋は食堂で用意します。 ③これをビニール袋に入れたまま10分位ねかせます。 ④うどん生地をのばします。生地を面台に移し、打ち粉をかけながら麺棒で押し広げ、厚さ約3mm位に伸ばします。面台が小さい場合は、生地を何等分かに分けてのばします。 ⑤のばした生地につっぷり打ち粉をし、びょうぶたたみに折りたたんで3mmくらいに切ります。 ⑥麺に打ち粉をまぶして出来上がり。
めん茹でと つゆ	①うどん作りと並行して鍋を火にかけておきます。なべ一杯に、お湯を沸かします。沸騰した鍋に麺を入れて、底からよく混ぜ、麺が浮き上がったらかき混ぜないように火を弱めながら10～15分位ゆでます。ゆですぎは美味しくありません。芯一本を残すつもりでゆでましょう。 ②茹で上がった麺をざるに取り、冷たい流水で表面のヌメリを落とし、水切りします。冷水でしめればコシのあるうどんの出来上がりです。 ③つゆはストレートタイプです。つけ(冷)の場合はそのまま、かけ(温)の場合は1袋に対して50ccの水で薄めて、鍋でひと煮立ちさせてください。 ④長ねぎを刻み、味付けいなりと揚げ玉をのせて食べましょう。

カレー各種(Y-5~13)

カレー	<p>①人参・玉ねぎ・じゃが芋の皮をむき、食べやすい大きさに切ります。</p> <p>②鍋に豚肉と①を入れて材料がひたる程度に水を入れ、煮込みます。(油で炒めても可)</p> <p>③野菜に火が通ったら火を弱め、カレールーを加えて、煮込みます。</p> <p>*ハンバーグカレー、ハムカツカレーには焼き上がったハンバーグ、揚げたハムカツがつかます。カレーが出来たら配膳室まで取りに来てください。</p> <p>*この他にご飯を炊きます</p>
ご飯	<p>①無洗米をさっと洗い、10分以上水につけておきます。</p> <p>②鍋でご飯を炊きます。(水は米より2割程度多めに入れてください)</p>

豚汁とおにぎり2個(Y-14)

豚汁	<p>①豚肉・玉ねぎ・ゴボウ・人参・里芋を食べやすい大きさに切ります。</p> <p>②油揚げ・こんにゃくを短冊に切ります。</p> <p>③長ねぎは食べやすい大きさに切ります。</p> <p>④鍋に人数分の水(お椀1杯で1人分)と①②を入れて加熱します。</p> <p>⑤食材が煮えたら火を弱めて、上に浮いたアクを取り除きます。</p> <p>⑥長ネギを入れ、みそを溶かしながら加えて味をととのえます。</p> <p>⑦最後にダシを加えて、風味をつけます。</p> <p>*おにぎりは握ったものを食缶またはかごに入れてお渡しします。</p>
----	---

クリームシチュー(Y-15)

クリームシチュー	<p>①人参・玉ねぎ・じゃが芋の皮をむき、食べやすい大きさに切ります。</p> <p>②鍋に豚肉と①を入れて材料がひたる程度に水を入れ、煮込みます。(油で炒めても可)</p> <p>③炒めた後に、材料がひたる程度に水を入れ、煮込みます。</p> <p>④野菜に火が通ったら火を弱め、ホワイトルーを加えて、煮込みます。</p> <p>*この他にご飯を炊きます</p>
バターライス	<p>①ご飯を炊きます。</p> <p>②炊き上がったご飯に、バター、食塩を混ぜ、パセリをのせてバターライスの出来上がりです。</p>
ご飯	<p>①無洗米をさっと洗い、10分以上水につけておきます。</p> <p>②鍋でご飯を炊きます。(水は米より2割程度多めに入れてください)</p>

ミックスピザ(Y-16)

ミックスピザ	<p>①ボールに小麦粉、ドライイースト、砂糖、塩、オリーブオイルを入れて混ぜ、水を加えてよくこねます。耳たぶくらいの固さになったら一つにまとめます。</p> <p>②ボールをひなたに置き、約30分発酵させます。(生地は約1.5倍にふくらみます)気温の低い場合は湯せんにかかけます。</p> <p>③生地を発酵させている間にトッピングの材料を切ります。</p> <p>④発酵した生地を2~3回こぶしで押し、生地のガスを抜きます。</p> <p>⑤アルミ皿にオリーブオイルをぬり、同じ厚さでのばしていきます。</p> <p>⑥生地にピザソースをぬり、具材とチーズをのせます。</p> <p>⑦ピザ釜に入れ、焼き上げます。</p>
--------	--

5 オリジナル野外炊事食材

- ・オリジナル野外炊事食材はまとめてお出しします。
- ・お申し込みはオリジナル食材の記入欄をお願いします。
詳細は FAX 046-281-5746 または E メール aikawa@kotobuki-gr.co.jp へお願いします。

見積書を送りますので、必ず連絡先の FAX 番号またはメールアドレスの記入をお願いします。

- ・料金は季節によって変わるものもありますので「食事・おやつ申込書」にご予算をご記入ください。少量の場合は、お受けできない食材がございますのでお尋ねください。なお、安全な食材の提供を心がけておりますが、切ったり、皮をむいて、中身の異常に気付いた場合は、交換を致しますので、お申し出ください。

6 おやつ各種

パ ン	124 円	あんぱん、クリームパン、ジャムパン、メロンパン、蒸しケーキ、アンドーナッツ
	390 円	ミニ蒸しケーキ(6個入)
ジュー ス類	72 円	ヤクルト 400 80ml
	92 円	ジョア ストロベリー 125ml
	87 円	ウーロン茶、緑茶(紙パック 250ml)
	103 円	オレンジ、リンゴ(紙パック 250ml)、野菜ジュース、コーヒー、カフェラテ(紙パック 200ml) 牛乳(紙パック 200ml)
	144 円	ウーロン茶、天然水、緑茶、麦茶、オレンジ、リンゴ、ビタミンウォーター (PB500ml)
	247 円	天然水(2L)
	340 円	緑茶、麦茶(2L)
	83 円	プリン
	103 円	ゼリー(オレンジ、ピーチ)
菓 子 類	63 円	ポテトチップス
	124 円	ビスコ、コアラのマーチ
	154 円	チョコポッキー、トッポ
氷	237 円	ロックアイス(1kg)
	308 円	板氷(1.7kg)
フル ー ツ	75 円	バナナ
	時価	スイカ等

- * おやつは配膳室で受け渡します。
- * おやつのお数変更は 3日前の午前 10 時までにご連絡ください。
- * 土・日・祝日をはさむ場合はプラス3日間の余裕をお願いします。
- * パンの袋やジュースパック等のゴミは、小さくまとめて分別し、食堂配膳室へお持ちください。
- * 「パン、お菓子、乳製品の価格は原材料の高騰により、値上げする場合がございます。」ご注文時、利用打合せなどでお問い合わせください。

7 その他

(1)自動販売機

集会棟集会室ホール	清涼飲料水
かわせみ棟ロビー	アイスクリーム、清涼飲料水

(2)食堂事務所で販売

入浴タオル 200 円、歯磨きセット 50 円、石けん 110 円、シャンプー&リンスセット 350 円
《野外炊事、バーベキュー用》 液体石けん洗剤(450ml) 250 円、クレンザー(350g) 100 円、 スポンジ 110円 軍手(綿)100 円、火付け用ライター 150 円

(3)特別食・オードブル・ビュッフェ追加メニュー

食堂事務所にて、相談に応じます。ご注文は2週間前までをお願いします。

(4)アルコール販売

ビュッフェ夕食時のみホールで販売しています。ホール外への持ち出しは出来ませんのでご了承ください。 ビール 300 円 チューハイ(レモン、グレープフルーツ) 200 円

●キャンプファイヤー薪・野外炊事用バタ薪・クラフト等は、別紙にて管理棟事務所にお申し込みください。

(記入例)

県立愛川ふれあいの村 食事・おやつ等申込書

平成●●年 7月 10日
株式会社寿 食品

利用期間 平成●●年 8月 23日～ 8月 24日

☆ご要望があればホームページをご覧の上○をつけてください。

団体名	ふれあい小学校	人員構成	中学生以上/大人	小学生	3才以上未就学児	
			6人	99人	人	
連絡先	氏名	愛川 太郎	電話	046 (281) 5745		
		T243-0307	FAX	046 (281) 5746		
			e-mail	fureai@kotobuki-gr.co.jp		
			住所	愛知県愛川町牛原 3390		

アレルギー対応の有無	<input checked="" type="checkbox"/> 食べられるものを選択	個別対応
------------	--	------

※アレルギー対応希望の場合は2週間前までにご連絡ください。
※ホームページが見られない方はTELにてご相談ください。

◆おやつ 受渡時間(6:30～19:00)

◆食堂利用(ビュッフェ形式) ※2才以下無料(トレイ・食器は保護者といっしょにお使い願います)

受渡日時	品名	申込み数
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		
日 :		

※飲み物のご注文の場合、内容量(例 PB500ml)をご記入願います。

月/曜日	中学生以上/大人	小学生	3才以上未就学児	合計	食事時間	備考
8/24 (水)	6食	99食		105食	6:50～7:20	
/ ()						
/ ()						
/ ()						

◆弁当 受渡時間(9:00～12:00)

記号	8月24日	受渡時間	8月24日	受渡時間	月 日	受渡時間
	献立名	食数	献立名	食数		食数
0-2	おにぎり2個	9:00	おにぎり3個	9:00		
	6食		6食			

本書類の提出はふれあいの村管理棟事務所へ。提出後連絡及び問合せは、直通 046(281)5745 番・FAX 046(281)5746 番へ。

ロジ

◆野外炊事及びバーベキュー 野外炊事受渡時間 朝食 6:30～7:00 昼食 9:00～10:30 夕食 14:00～16:00
BBQ受渡時間 昼食 10:30～11:30 夕食 16:00～17:00

◆オリジナル野外炊事食材・売店販売品

	8月23日	受渡時間	月 日	受渡時間	月 日	受渡時間
		食数		食数		食数
朝食	記号	:		:		:
	献立名					
昼食	記号	:		:		:
	献立名					
夕食	記号	Y-8		:		:
	献立名	ポークカレー	14:00			
		105食				

月 日	:	備 考
食品名	数量	(ご希望価格等)

○野外炊事及びバーベキュー班分け数(野外炊事は 8～10 名位、バーベキューは 6 名位)

6 人班	7 人班	人班	人班	人班	合計
14 班分	3 班分				

○カレーをご注文される場合の炊飯希望(どちらかに○をつけてください)

<input checked="" type="checkbox"/> 自分たちで炊飯する。	<input type="checkbox"/> 食堂が炊飯する。(1人プラス 60円頂きます)
--	--

○カレー皿は、紙皿(エコタイプ)をおつけします。プラスチック皿(洗って返却)をご希望の場合、食器を持参する場合は備考欄へ記入してください。

オリジナル野外炊事をご注文の場合は必ず FAX 番号かメールアドレスを表面にご記入ください。

◆お支払方法を○で囲んでください。

<input checked="" type="checkbox"/> 現金	<input type="checkbox"/> 振込	※振込手数料無料
--	-----------------------------	----------

- 班分け数の合計と食数の合計が一致するようにご記入願います。
- 野外炊事用バタ薪は別紙にて管理棟事務所にお申込ください。
- 炭をご注文される場合、備考欄に必要な数をご記入ください。(例 炭 2kg)
- バーベキューセットをご注文した場合、炭はセットになっております。

(請求書、領収書の内訳がある場合は記入してください。)

備考欄

※この書類は個人情報保護法に基づき管理しております。

安全と真心の提供

ふれあいの村食堂

かわせみ棟(食堂)見取り図

