

第2回合同野営大会 献立(案)

テーマ 世界遺産「和食」

平成28年7月20日

		朝食	昼食	夕食
8/5 金 設 営	親 睦 の 宴	非常食(初回時) ・栄養調整食品 ・ゼリー飲料 ・飴 ・茶葉(パック) 米(無洗米)7合各自持参 薪0.7束(人)配給(初回時)	調味料(初回時) ・QPイタリアンドレ 1L(8/5夕) ・焙煎胡麻ドレ 1L(8/6朝) ・伯方の焼塩 200g(8/5夕) ・キャノーラ油 200ml(8/5夕)	夏野菜カレーライス サラダ 付合せ プリン
8/6 土 開 会 式	山 の 恵 み	ロールパン(バター、レーズン) コールスローサラダ(ツナ) スープ 牛乳 ヨーグルト 果物	行動食(配給) お握り 麦茶	混ぜご飯(山菜) お澄まし 筑前煮 漬物
8/7 日 選 択 プ ロ	大 地 の 恵 み	ご飯 味噌汁 焼き魚(川魚) 納豆 海苔 漬物	行動食(配給) 調理パン ゼリー 100%ジュース	豆ご飯 かき玉汁 鶏ちゃん 辛子豆腐 漬物 醤油(小袋)/20P
8/8 月 選 択 プ ロ	海 の 恵 み	コッペパン コールスローサラダ(コーン) ソーセージ(ポイル) 牛乳 ヨーグルト 果物	行動食(配給) お握り(3個) チーズかまぼこ 麦茶	海鮮焼き飯 ワカメスープ 海藻サラダ 漬物
8/9 火 閉 会 式	名 残 の 営 火	ご飯 味噌汁 焼き魚(鮭) 納豆 海苔 漬物	行動食(配給) 調理パン ゼリー 100%ジュース	ご飯 ハンバーグ オニオンスープ 野菜サラダ フルーツポンチ 漬物
8/10 水 撤 営	別 れ の 灯	ロールパン(バター、レーズン) スープ 牛乳 ヨーグルト 果物	行動食(配給) お握り 魚肉ソーセージ 麦茶	

- ・メニューは全てイメージです。内容は予算等に応じて変更します
- ・食材は、基本的に加工済み(冷凍、レトルト等)とします