背振少年自然の家

野外調理メニュー

2025年8月26日改訂

	献立	材料
1	ビーフカレー	米
		牛バラスライス
		玉ねぎ
		人参
		じゃが芋
		みんなの給食 コクと旨みのまろやかカレー　（アレルギー特定原材料28品目不使用）
	オレンジ	オレンジ
	麦茶	麦茶
2	チキンカレー	米
		鶏もも肉
		玉ねぎ
		人参
		じゃが芋
		みんなの給食 コクと旨みのまろやかカレー　（アレルギー特定原材料28品目不使用）
	オレンジ	オレンジ
	麦茶	麦茶
3	ビーフシチュー	米
		牛バラスライス
		玉ねぎ
		人参
		じゃが芋
		ハヤシフレーク （アレルギー特定原材料28品目不使用）
	オレンジ	オレンジ
	麦茶	麦茶
4	豚汁	米
		豚小間肉
		玉ねぎ
		人参
		里芋
		大根
		ごぼう
		板こんにゃく
		厚揚げ
		白みそ
		昆布だしの素
	オレンジ	オレンジ
	麦茶	麦茶
5	バーベキュー	白ご飯
		牛肩ローススライス
		豚ロース
		鶏もも肉（ボイル済み）
		手羽先（ボイル済み）
		フランクフルト
		キャベツ
		玉ねぎ
		ピーマン
		茄子
		カットコーン
		焼肉のたれ
	バナナ	バナナ
	麦茶	麦茶

※バーベキューについては、アレルギー対応はしておりません。