

修学旅行生用 バーベキュー

所要時間：1時間～2時間
受入人数：200名
通年利用可能

ランチの時間に合わせて、海を一望できる沖縄らしい赤瓦屋根の東屋でバーベキューが出来ます！
生徒同志協力して調理をする事で、協調性が育まれます。
目の前のビーチを眺めながら食べるバーベキューはより一層美味しく感じられます！

- (一人前)
- ・牛カルビ 120g
 - ・ウィンナー 2本
 - ・焼き鳥 2本
 - ・キャベツ 70g
 - ・玉ねぎ 50g
 - ・ピーマン 30g
 - ・ライス 200g



バーベキューセット一式



焼肉用タレ、油、塩コショウ、割り箸、紙皿、タオルペーパー込み
※その他、焼きそば別途 1kg単位で注文可。

ウインナー・焼肉のタレ成分表

【ウインナー】

原材料名：豚肉、豚脂、でん粉、食塩、砂糖、香辛料、ぶどう糖、pH調味料、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、カゼインNa、酸化防止剤(ビタミンC)、グリシン、発色剤(亜硝酸Na)、(原材料の一部に乳を含む)

【焼肉のタレ】

原材料名：ぶどう糖果糖液糖、醤油、にんにく、米発酵調味料、味噌、りんご果汁、香辛料、生姜、トマトケチャップ、植物油、醸造酢、レモン果汁、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、ごま、大豆、りんごを含む)

