

修学旅行生用

バーべキュー

ランチ時間に合わせて、ナビービーチ
敷地内にてバーべキューが出来ま
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。

※現在、管理事務所前の臨時場所に
てテント設置の上ご利用頂いておりま
す。(東屋老朽化の為、再建設予定)

所要時間：1時間～2時間

受入人数：**80名**

通年利用可能

(一人前)

- | | |
|--------|------|
| ・牛カルビ | 120g |
| ・ウィンナー | 2本 |
| ・焼き鳥 | 2本 |
| ・キャベツ | 50g |
| ・玉ねぎ | 30g |
| ・ピーマン | 20g |
| ・ライス | 200g |



バーべキューセット一式



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。

ワインナー・焼肉のタレ成分表

【ワインナー】

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)

※アレルギーがある生徒様は必ずご申告下さい。

