



キャンプ場で作った♡♡♡


2023. 7. 29
緑の村のキャンプ大会
昼食 (メイン)

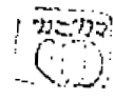
冷やし中華


材料 70人分

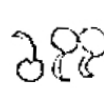
 中華麺 70人前 ✓


 キュウリ 10本

 レタス 3玉


 カニカマ 20袋
(10本入)

 トマト 6玉

 もやし 徳用 1袋
普通 4袋

 つゆ (3倍きやく) 1.8L 1 1/2本

 酢 150cc

 水 1.8L 3本

1. 調味液を作って 冷やす。

2. キュウリは 細切り。レタスは 一口大にちぎり。カニカマは 細かくさいて、 トマトは くし切りにする。

3. もやしは ゆでて 水切りする。

4. 大鍋に たっぷりのお湯をわかして 中華麺をゆで、冷水で しめる

5. 丼に 麺と具材を 彩りよく盛り合わせ。冷やしていた調味液、このみで カラシを添えて 出来上り。

大人用には
紅しょうがを
プラス



あっさりとした風味の
和風冷やし中華

70人前は ちょっと大変でしたが。。。

キャンプ場！ だから？

2023. 7. 29

緑の村 キャンプ大会

昼食 (デザート)

焼きとうもろこし

材料 90人分



とうもろこし
30本



塩



つゆ
3倍きしゃく
1.8ℓ

1. 大鍋に たっぷりの水をいれ、塩 ひとつかみと、皮をむいたとうもろこし 10本を入れて、20分ゆで、そのまま さます。
(これを3回 繰り返して、すべて ゆでる)

2. 火を 起こして 織き火にした炉で $\frac{1}{3}$ カット (1人前) したとうもろこしを 焼く。つゆと塩を入れて 味を調整したたれを 鍋に 準備し、焼いたとうもろこしを入れて、たれを 照りつける

3. 出来上り

キャンプ場で!

2023.7.29

緑の村キャンプ大会
夕食 (子供達と作成)

鉄板 焼きビビンバ

材料 (100人分)



チーズ 2.5kg



豚ミンチ
750g × 5P



もやし
普通サイズ × 25袋



人参 × 15本



カットほうれん草 × 4袋
(冷凍)



のり
(2枚半) × 5袋



ご飯 × 4.5斤



焼き肉のたれ 600cc



みんみ 600cc

1. 調味液を作る (ひき肉の味付け用)
材料, 調味料を 5つにわけると。(5.班体制 1炉に20人分)
2. 炉でたき火に火をつける。
火を育て、織き火程度にする
3. 具材の人参をカットする
4. フライパンでひき肉を炒め 味付けして、別皿にとる。
5. よく洗ったフライパンで人参、もやし、ほうれん草を炒め
塩こしょうで味付けし、火からおろす。
6. 鉄板に油をひき、ご飯を一面に敷きつめる。
その上にまんべんチーズを敷き、具材の肉と野菜を
バランスよく盛りつけ、火からおろす
7. 1つの鉄板に20人分ずつ作ったので1人前ずつ
わけて 出来上り。

②から子供達メイン

おこげがおいしい!

すっきり

キャンプ場で作った

2023.7.29

緑の村 キャンプ大会

夕食 (スープ)

わかめと長ねぎのスープ

材料 (100人分)



乾燥わかめ
1袋



長ねぎ 4本



鶏ガラスープの素
1袋



塩こしょう
適量



お湯 8L

1. 長ねぎを薄く斜め切りにする

2. お湯を沸かして 鶏ガラスープの素を入れ、
わかめを入れる。(戻さず そのまま)

3. ①で切った長ねぎをいれ、塩こしょうで
味をととのえて 出来上り。

キャンプ場で作った

フルーツポンチ (白玉入り)

2023. 7. 09

緑の村 キャンプ大会

夕食 (デザート)

材料 (100人分)



白玉 3袋
(ゆでるタイプ)



フルーツ缶 25缶
(白桃, ミカン, etc...)



サイダー 2ℓ 3本



炭酸水 2ℓ 3本

1. 白玉を1cm巾にカット。
2. お湯をわかし 白玉をゆでる。ゆであがたら冷水に放す
3. フルーツ缶をあけて、シロップとフルーツにわけず。フルーツを一口大にカットする。
4. フルーツ缶のシロップ、サイダー、炭酸水をまぜ味をみなから調整し、フルーツ、白玉をいれて出来上り。

キャンプ場で作った

焼きそば パン & ホットドッグ

2023. 7. 30

緑の村 キャンプ大会

朝食

材料 (90人分)

焼きそば 5袋

パン (4本入) 45袋

ソーセージ 500g 3袋

レタス 3玉

マヨネーズ(大) 1本

1. 具材なしの焼きそばを作る

2. パンにはさんで $\frac{1}{2}$ にカット
(22袋+2本)

好きな人は
紅しょうかを
とっぴんぐ

3. パン (22袋+2本) に マヨネーズ を塗り

レタスと ゆでたウィンナー をはさみ、 $\frac{1}{2}$ にカットする。
それをアルミホイルで包む

4. 準備しておいて 織き火になった 炉に 網をおき
包んであったパンを焼く。

5. 焼きあがったら 出来上り。

好きな人は
ケチャップを
トッピング