

校外学習の一環として、遠足の昼食に  
ご予算やスケジュールに合わせてお選びいただける学校団体さま向けスクールプラン

# BBQ SCHOOL PLAN

平日限定

クラスや学年単位でご利用の学校団体さま向けのバーベキューやカレー作りを手ぶらで体験いただける平日限定プランです。遠足や校外学習での公園施設利用の昼食に、修学旅行の楽しい思い出作りにぜひご利用ください。また、楽しみながら備える防災プログラム「そなえるCAMP」のコンテンツを追加することで、災害時に役立つアウトドアプログラムを体験いただけます。

BBQ施設一覧



写真は4人前です

## スクールスタンダードセット 1名さま ¥2,750 (税込)

小学生(中学生)にぴったりの簡単クイックセット。グループごとに炭への着火から調理までを体験できます。移動途中の昼食にもおすすめです。

豚バラスライス(70g×1枚)／ジャークチキン(1本)／フランクフルト(1本)  
カット野菜3種／焼きそば1玉(豚バラ小間切れ、焼きそば用カット野菜、ソース付き)  
調味料(塩、胡椒、油、バーベキューソース)

●含まれる器材  
炭火BBQグリル(アミ・炭3kg・着火剤・着火ライター・炭ばさみ付)／アルミプレート  
トング／フライ返し／調理バサミ／紙皿／割りばし／おしぼり／折り畳みテーブル

所要時間  
1.5-2.0  
時間



写真は4人前です

## スクールボリュームセット/お茶付き 1名さま ¥3,300 (税込)

中学生、高校生の食べ盛りの生徒さんにおすすめのセットです。  
グループごとに炭への着火から調理までを体験できます。

豚バラスライス(70g×1枚)／ジャークチキン(1本)／フランクフルト(1本)  
ペッパーベーコン(1枚)／カット野菜3種  
焼きそば1玉(豚バラ小間切れ、焼きそば用カット野菜、ソース付き)  
調味料(塩、胡椒、油、バーベキューソース)／お茶(紙パック250ml)

●含まれる器材  
炭火BBQグリル(アミ・炭3kg・着火剤・着火ライター・炭ばさみ付)／アルミプレート  
トング／フライ返し／調理バサミ／紙皿／割りばし／おしぼり／折り畳みテーブル

所要時間  
1.5-2.0  
時間



写真は4人前です

## スクールチキンカレーセット 1名さま ¥2,640 (税込)

定番のカレー作りにチャレンジ。工程が多いプランですが、アウトドア  
ツールを使い手軽にご飯炊きとカレー作りを体験いただけます。

スチームチキン(75g×1枚)／フランクフルト(1本)／野菜(玉ねぎ・人参・じゃがいも)  
無洗米(150g)／カレールー／調味料(油)

●含まれる器材  
ツーパーナー／鍋／おたま／炊飯用コッヘル／包丁／まな板／ピーラー／しゃもじ  
フライ返し／木べら／トング／ざる／ボウル／折り畳みテーブル／深皿／スプーン／おしぼり

※施設によっては提供できない場合がございます。詳細はお問合せください。

所要時間  
2.0-3.0  
時間

■全セット共通でお持ちいただくもの：軍手／エプロン(SDGsの観点から、皿、はし、スプーンのご持参にご協力をお願いします)

※スクールプランは、高等学校までの学校単位、クラス単位での平日利用に限ります。(30名さま以上) ※料金には、食材費、器材レンタル費、ゴミ回収費が含まれております。

※掲載内容は2023年4月時点の情報です。最新情報はwebサイトをご確認ください。※当施設ではアレルギー対応はいたしかねますのであらかじめご了承ください。

裏面「そなえるCAMP」も  
ご覧ください

楽しいBBQ体験に、防災プログラム「そなえる CAMP」コンテンツを追加して「いざという時」のスキルを身につけてみませんか。

# そなえる CAMP

ENJOY OUTDOOR

「そなえるCAMP」は株式会社ヒーローの登録商標です。

## + 楽しみながら備えよう!

大切なのは楽しみながら学ぶこと。「訓練」ではなく遊びながら楽しく知り、学び、自然と身につけていくことです。仲間とテントを張ってキャンプをしたりバーベキューや焚火をして楽しく過ごすことが、いざという時に大切な人を守る術になるのです。

キャンプやアウトドアでの経験や知識、道具が災害時に役に立つということを耳にするようになりました。「そなえるCAMP」では、アウトドア遊びを通して楽しく備えていこうという精神のもと、火起こし体験、最小限の水で作る食事作り、テント・タープ張りなどの災害時に有用なアウトドアプログラムを実践します。(有料)

### 火をおこそう!

ガスや電気を使わずにマッチを使って大きな火をおこそう。

所要時間:0.5時間

コレを学ぼう!

燃料調達の仕方覚え  
自然のものを使って火をおこす。

焚火台/マッチ  
落ち葉や小枝、松ぼっくり

スクールスタンダード  
ボリュームセットに  
おすすめ!



### ジップ袋でご飯を炊こう!

最小限の飲料水でお米を炊く方法に挑戦しよう。

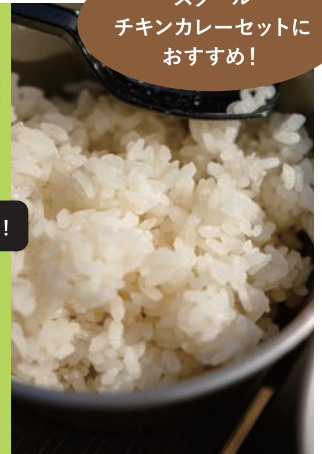
所要時間:1時間

コレを学ぼう!

身近にあるものを使用して  
温かい食事を確保する。

シングルバーナー/コッヘルまたは鍋  
ユーティリティライター/ジップ袋/お米

スクール  
チキンカレーセットに  
おすすめ!



### 1分でパスタを作ろう!

最小限の水と燃料で、パスタをゆでる方法に挑戦!「なぜ1分?」を体験しよう。

所要時間:1時間

コレを学ぼう!

少ない水と燃料でパスタを茹で  
温かい食事を確保する。

シングルバーナー/コッヘルまたは鍋  
ユーティリティライター/ジップ袋  
パスタ(乾麺)



### テント・タープをたててみよう!

テント張り、タープ張りを学んで住処をつくろう。

所要時間:1時間

コレを学ぼう!

設置に適した場所、道具の使い方  
設置テクニックを学んで  
快適な住処を確保する。

テントまたはタープ/ペグ/ハンマー  
※シュラフや、マット、コットなど、より快適にする講座も追加できます。



※写真はイメージです

### タイム スケジュール

#### BBQ SCHOOL PLAN

11:00.....到着・集合  
11:15.....ブリーフィング(流れの説明)  
11:30.....班ごとに器材確認・BBQスタート  
12:30.....器材片づけ  
13:00.....終了 ※タイムスケジュールは一例となります。

#### BBQ + そなえるCAMP(1コンテンツ/約1時間)

11:00.....到着・集合  
11:15.....ブリーフィング(流れの説明)  
11:30.....班ごとに器材確認・そなえるCAMPスタート  
12:30.....BBQスタート  
13:30.....器材片づけ  
14:00.....終了 ※タイムスケジュールは一例となります。

BBQスクールプランをお申し込みいただくと、上記「そなえるCAMP」のコンテンツが追加可能です。料金/1名さま ¥500(税込)より

ご予算やスケジュールに応じてご提案いたしますので、お気軽にお問い合わせください。※施設により開催できるコンテンツに制限があります。

お問合せ・予約

TEL.050-5835-0493 (BBQ予約センター)

運営会社

株式会社 ステップアウト

【スクールパッケージメニュー】

スクールスタンダードセット

	食品・メニュー名	原材料	義務品目	推奨品目
			卵・小麦・そば・落花生・乳・えび・かに・くるみ	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいち・りんご・ゼラチン
	<b>BBQ食材</b>			
	豚バラスライス	豚バラ肉		豚肉
	ジャークチキン	手羽元、食塩、グルタミン酸ナトリウム、乳糖、香辛料（ホワイトペッパー、パプリカ）	乳	鶏肉
	フランクフルト	豚肉（国産）、でんぷん、たまねぎ、食塩、香辛料、砂糖、（一部に豚肉を含む）		豚肉
	<b>カット野菜3種（季節によって内容が変更になる可能性あり）</b>			
	玉ねぎ			
	人参			
	ピーマン			
	<b>焼きそばセット</b>			
	焼きそば麺	小麦粉（国内製造）、植物油、食塩/酸味料、クチナシ色素、乳化剤、かんすい、（一部に小麦・大豆を含む）	<b>小麦</b> ※本品製造工場ではそばを含む製品も製造しております。	大豆
	焼きそばソース	ウスターソース、砂糖、しょうゆ、ごま油、りんご、食塩、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、ぶどう糖、こしょう、たんぱく加水分解物、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(カンゾウ)、香辛料抽出物、香料、原材料に小麦・大豆・りんご・ごま・牛肉・豚肉を含む	小麦	大豆・りんご・ごま・牛肉・豚肉
	豚こま	豚肉		豚肉
	キャベツ			
	人参			
<b>調味料</b>	サラダ油	食用キャノーラ油		
	塩	食塩		
	コショウ	胡椒		
	BBQソース	しょうゆ・糖類発酵調味料・ぶどう糖果糖液糖・ぶどう発酵調味料・砂糖・醸造酢・にんにく・ごま油・食塩・ビーフエキス・ごま・唐辛子・生姜・調味料（アミノ酸等）・アルコール・増粘剤（加工エデンプン・タマリンド）・カラメル色素（原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む）	小麦	大豆・ゼラチン・ごま・牛肉

【スクールパッケージメニュー】

スクールボリュームセット

	食品・メニュー名	原材料	義務品目	推奨品目
			卵・小麦・そば・落花生・乳・えび・かに・くるみ	アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいち・りんご・ゼラチン
<b>BBQ食材</b>				
	豚バラスライス	豚バラ肉		豚肉
	ジャークチキン	手羽元、食塩、グルタミン酸ナトリウム、乳糖、香辛料（ホワイトペッパー、パプリカ）	乳	鶏肉
	フランクフルト	豚肉（国産）、でんぷん、たまねぎ、食塩、香辛料、砂糖、（一部に豚肉を含む）		豚肉
	ペッパーベーコン	豚バラ肉、食塩、砂糖、香辛料、リン酸塩、調味料（アミノ酸）、酸化防止剤、発色剤		豚肉
<b>カット野菜3種（季節によって内容が変更になる可能性あり）</b>				
	玉ねぎ			
	人参			
	ピーマン			
<b>焼きそばセット</b>				
	焼きそば麺	小麦粉（国内製造）、植物油脂、食塩／酸味料、クチナシ色素、乳化剤、かんすい、（一部に小麦・大豆を含む）	小麦 ※本品製造工場ではそばを含む製品も製造しております。	大豆
	焼きそばソース	ウスターソース、砂糖、しょうゆ、ごま油、りんご、食塩、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、ぶどう糖、こしょう、たんぱく加水分解物、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、甘味料（カンゾウ）、香辛料抽出物、香料、原材料に小麦・大豆・りんご・ごま・牛肉・豚肉を含む	小麦	大豆・りんご・ごま・牛肉・豚肉
	豚こま	豚肉		豚肉
	キャベツ			
	人参			
	おーいお茶	緑茶（日本）/ビタミンC		
調味料	サラダ油	食用キャノーラ油		
	塩	食塩		
	コショウ	胡椒		
	BBQソース	しょうゆ・糖類発酵調味料・ぶどう糖果糖液糖・ぶどう発酵調味料・砂糖・醸造酢・にんにく・ごま油・食塩・ビーフェキス・ごま・唐辛子・生姜・調味料（アミノ酸等）・アルコール・増粘剤（加工エデンプン・タマリンド）・カラメル色素（原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む）	小麦	大豆・ゼラチン・ごま・牛肉

【スクールパッケージメニュー】

スクールチキンカレーセット

	食品・メニュー名	原材料	義務品目 卵・小麦・そば・落花生・ 乳・えび・かに・くるみ	推奨品目 アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・ カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・ 豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいちも・りんご・ゼラチン
<b>カレー食材</b>				
	スチームチキン	鶏肉、食塩、砂糖、香辛料/リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、保存料(ソルビン酸K)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に鶏肉を含む)		鶏肉
	フランクフルト	豚肉(国産)、でんぷん、たまねぎ、食塩、香辛料、砂糖、(一部に豚肉を含む)		豚肉
	米	米		
	カレールー (こくまる中辛)	食用油脂(牛脂豚脂混合油(国内製造)、パーム油)、小麦粉、でんぷん、食塩、カレーパウダー、砂糖、ソテーカレーペースト、オニオンパウダー、玉ねぎ加工品、ごまペースト、デキストリン、香辛料、脱脂大豆、全粉乳、ガーリックパウダー、たん白加水分解物、酵母エキス加工品、ぶどう糖、ローストガーリックパウダー、チーズ加工品、濃縮生クリーム、香味野菜風味パウダー、酵母エキス、チーズパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料、甘味料(スクラロース)、香辛料抽出物、(一部に乳成分・小麦・ごま・大豆を含む)	小麦・乳	大豆・ごま(※牛脂・豚脂)
<b>野菜3種(季節によって内容が変更になる可能性あり)</b>				
	玉ねぎ			
	人参			
	じゃがいも			
調味料	サラダ油	食用キャノーラ油		
	塩	食塩		
	コショウ	胡椒		