

ダッチオーブン料理

種類	内容	活動時間	材料	貸出用具名その他	各自、班、団 体 で用意するもの
A.鶏の丸焼き (フランスパン付)	ダッチオーブ ンを使い炭で 野菜と一緒に 鶏丸一羽焼き ます。	約5時間(火 おこしから 片づけまで)	鶏丸一羽・人参・玉ねぎ・ジャガイモ・ ミニトマト・オリーブオイル・粒マスタ ード・マヨネーズ・フランスパン	食材、炊事用具一式 *レクチャー有	エプロン、軍手
B.鶏丸ポトフ (フランスパン付)	ダッチオーブ ンを使い炭で 野菜と一緒に		鶏丸一羽・人参・玉ねぎ・ジャガイモ・ ミニトマト・オリーブオイル・粒マスタ ード・マヨネーズ・コンソメ・フランス パン		
C.鶏丸ポトフ (雑炊用ごはん付)	鶏丸一羽煮込 みます。		鶏丸一羽・人参・玉ねぎ・ジャガイモ・ ミニトマト・オリーブオイル・粒マスタ ード・マヨネーズ・コンソメ・雑炊用ご はん		