

2023年4月～教材等新価格

	教材名	現状販売価格	新販売価格	値上げ	備考
		(税込み)	(税込み)	金額	
ク ラ フ ト 教 材 各 種 ・ 薪 ・ 炭	① プラホビー	¥150	¥190	¥40	
	② 勾玉	¥390	¥450	¥60	
	③ マイ著づくり	¥260	¥320	¥60	
	④ 押し花コースター	¥130	¥170	¥40	
	⑤ 焼き板	¥200	¥300	¥100	
	⑥ アロマキャンドル	¥260	¥320	¥60	
	⑦ マイスプーン	¥200	¥220	¥20	
	⑧ ロウソク (体育館)	¥1,530	¥1,600	¥70	
	⑨ ロウソク (講堂)	¥1,530	¥1,600	¥70	
	⑩ ロウソク (大研修室)	¥1,000	¥1,050	¥50	
	⑪ 炭 3k g	¥510	¥650	¥140	
	⑫ 炭 6k g	¥920	¥1,200	¥280	
	⑬ 炭 9k g	¥1,220	¥1,600	¥380	
	⑭ 薪30c m (1箱)	¥400	¥550	¥150	
	⑮ 薪60c m (1束)	¥400	¥550	¥150	
	⑯ ガス台	¥240	¥270	¥30	
	⑰ ピザ・パン燃料	¥1,840	¥2,470	¥630	
	⑱ グランド用石灰	¥1,050	¥1,200	¥150	

野外調理メニュー新価格				
メニュー名	現状販売価格(税込み)	新販売価格(税込み)	値上げ金額	食材名
朝食メニュー				
①和食	430円	480円	50円	ご飯(140g) 味噌汁 豆腐・わかめ・ネギ・ほんだし・味噌・野菜炒め キャベツ・玉ねぎ・人参・ベーコン・ピーマン 塩・コショウ・油 味噌付けのサ・ふりかけ・つけもの
②洋食	430円	480円	50円	食パン(2枚) ハム・卵・ジャム・マーガリン・サラダツナ・ワカメ・コーン・マヨネーズ・コーンスープ・牛乳 塩・コショウ・油
昼食・夕食メニュー	現状販売価格(税込み)	新販売価格(税込み)	値上げ金額	食材名
③焼きそば	300円	320円	20円	焼きそば 中華麺(1玉150g)・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン 油・塩コショウ・粉ソース
④カレーライスorハヤシライス	530円	580円	50円	カレー(ハヤシ) ライス米(150g)・牛肉・じゃがいも 玉ねぎ・人参・カレールー・ヨーグルト・福神漬 油 ※カレールーは甘口・中辛が選べます
⑤阿蘇たかなめし&だご汁・豆腐ステーキ	530円	580円	50円	米(100g)・たかな・ゴマ・白だし だご汁 強力粉(40g)・地鶏・ごぼう 人参・大根・里芋・椎茸・だし 味噌・塩・豆腐(1/6丁)→ヨーグルト
⑥豚汁	530円	580円	50円	ご飯(120g) 豚汁 豚肉・里芋・ごぼう・人参・椎茸・油揚げ・大根・味噌・ネギ・だし
⑦バーベキュー	1,050円	1,200円	150円	ご飯(100g) 焼肉 牛肉(80g) 豚バラ肉(80g) 鶏モモ(90g) ウインナー(2本) キャベツ・玉ねぎ・ピーマン・焼肉のたれ・塩・コショウ
昼食・夕食メニュー(ピザ窯メニュー)	現状販売価格(税込み)	新販売価格(税込み)	値上げ金額	食材名
⑧石窯ピザ・パンセットメニュー	5,300円	5,800円	500円	
ピザのみ	3,200円	3,500円	300円	ピザ(10人分) 強力粉・ドライイースト・塩 オリーブオイル・ピザソース ベーコン・チーズ・ミニトマト・玉ねぎ・ピーマン・阿蘇の季節野菜
パンのみ	2,100円	2,300円	200円	パン(10人分) ※直径8cm程度のチョコパン30個 強力粉・ドライイースト・塩・ヨーグルト・バター・一口チョコ
⑨阿蘇キャベツスープのみ	1,200円	1,400円	200円	阿蘇キャベツスープ(10人分) キャベツ・人参・ベーコン・玉ねぎ・ジャガイモ・コンソメ
☆石窯クッキー(2,100円)	2,100円	2,300円	200円	ホットケーキミックス粉(1kg)・バター・牛乳
防災食メニュー	現状販売価格(税込み)	新販売価格(税込み)	値上げ金額	食材名
⑩火を使う(あたたかい) 食事メニュー	370円	420円	50円	ハイゼックス袋+お米1合(150円) レトルトカレー(210円) スプーン・皿セット(60円)
⑪火を使わない(常温) 食事メニュー(50人まで)	600・700円	650・750円	50円	アルファ米(1袋330円) スプーン・皿セット(60円) アルファ米その他(1袋430円) ※わかめご飯・五目飯・チキンライス レトルトカレー(ヒートレス・非常食用) (26)