|  |
| --- |
| 〇〇町内会夏まつり　模擬店運営メモ　【品名：カレーライス】 |
| **担当者** | 〇〇〇〇 | **協力者** | 大人12人（6人×2班）子ども0人 |
| **売　値** | 300円（大盛350円） | **販売数** | 90食（うち、大盛り20食） |
| **前日までに準備が必要なこと** |
| ・調理用具の確認・材料の買い出し（材料は、班長宅で保管）　【材料】米：〇㎏、牛肉：〇㎏、じゃがいも：〇㎏、たまねぎ：〇㎏　　　　　にんじん：〇㎏、カレールー：中辛〇箱、甘口〇箱、バター：〇箱、　　　　　油：適量、福神漬け：〇袋（〇g）、紙皿（耐熱用）：〇枚、スプーン：〇本 |
| **当日の作業手順** |
| 10：0012：3016：3017：30～18：00～～20：30 | 集合、調理開始　　・肉・野菜を炒め、鍋（寸胴）に水（〇㍑）　　　を加え、煮込む（鍋には最低２人が付き添う）　　・お米（〇升）を洗うルーを加える炊飯器のスイッチを入れる調理完了。ご飯とカレーを販売会場に運ぶ販売開始　　→　　19：20完売販売会場の片付け完了 | ●10：00～12：00：全員●12：00～15：00：Ａ班●15：00～18：00：Ｂ班　※12：00～18：00までは２～３人ずつ交替で従事した●18：00～19：00：Ａ班●19：00～20：30：Ｂ班 |
| **備考（次の担当者の参考になるように、気付いた点などを自由に記入してください）** |
| （1）うまくいった点や工夫した点　・12：00～18：00は人手があまりいらないため、人数を極力減らして対応した・昨年のメモを見て大盛りを販売したところ、特に中高生に好評だった（2）反省点や改善を要する点　・野菜を切るなどの具材の準備は、調理スペースや調理器具に限りがあるため、　　各自宅で分担してやってきた方が効率的だと思った。　・自宅用にカレールーだけ買えないかという申し出が３人からあった。今回は対応　　できなかったが、来年は、販売するか検討してもいいかもしれない。（3）その他（感想など）　・煮込みの時間を長くとったからか、おいしかったと評判がよかった。　・予想以上に売り切れるのが早かったので、少し販売数を増やしてもいいかもしれない。 |