|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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** | | | |
| 10：00  12：30  16：30  17：30～  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。 | | | |