

第33回文化祭模擬店準備手順など

内容	手順・注意事項など
<p>共通事項</p>	<p>①集合したら、テントのお店の準備をする。(机のそうじ、看板の取付けなど)</p> <p>②お店の準備が出来、開店15分前になったらリーダーが事務室へつり銭と日誌を取りに来る。途中、つり銭が足りないときは、他の模擬店と両替するか事務室においでください。</p> <p>③その場で食べる方には持ち帰り用袋には入れないでください。持ち帰る方にだけ入れてあげてください。</p> <p>④リーダーの指示に従って全員で上手に休憩を取ってください。館内の催し等も見てまわれるようにしましょう。</p> <p>⑤販売が終了したら、静かに机周りを整理整頓して売上などをまとめ、日誌を記入してください。</p> <p>⑥まとめが出来たら、お金と金種表と日誌を事務室の実行委員会会計のところに届け、受け取り確認後解散として下さい。</p>
<p>のみもの:100円 (3日間)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●見本をテーブルに並べます。 ●クーラーボックスで冷やします。 ●軽く水気を拭いて、渡してください。 ●途中、不足してきた飲み物を、クーラーボックスに足します。 <p>※予備は管理人室の倉庫に置きます。</p>
<p>コロッケ 25日:250個</p> <p>売値:30円</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●開店前に、市販の揚げたコロッケをテントに運びます。紙袋にコロッケを入れて販売する ●ソースは机に置いておき、好みでつけてもらいます。 <p>☆ビニール手袋着用</p>
<p>フランクフルト 25日:200食 26日:200食 27日:200食</p> <p>売値:1本 80円</p>	<p>*材料*</p> <ul style="list-style-type: none"> ・串つきフランク 10本入×20袋(3日間とも) (ボイルした時に、破裂しないように気をつけて下さい) ・ケチャップ 1本=ボトルに移し替える ・マスタード 1本 ・油 テント=1本 <p>①実習室で</p> <ul style="list-style-type: none"> ●目安として、熱湯で3分ぐらいボイルして、水気を切る。 <p>②テントで</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ボイル後、テント内の鉄板で焦げ目をつけ、カリッと焼き上げる。 ●ケチャップとマスタードをかけてできあがり ●ケチャップとマスタードが必要か聞き、必要に応じてかけてください。 <p>☆マスクとビニール手袋を着用してください。</p>

<p>焼きそば 27日:300食</p> <p>売値: 1P 150円</p>	<p>(手順)</p> <p>*材料*304食分</p> <ul style="list-style-type: none"> ・焼きそば 3玉入り×57袋=171玉 ・キャベツ 19玉 ・小間切れ豚肉(豚汁用に細かく切っている) 300g×19パック ・青のり、紅しょうが 各1袋 ・油 実習室1本 テント2本 <p>①実習室にて</p> <ul style="list-style-type: none"> ●焼きそば9玉(16食分)をビニール袋に入れ一組にする。全部で19組作る。 ●キャベツは一組に1個。小さめにカットする。特に芯は、食べやすい大きさに切る。 ●キャベツ(1個)と豚肉(1パック)を炒めてビニール袋に入れ一組にする。これが1回で焼く分です。 <p>②テントにて</p> <ul style="list-style-type: none"> ●(焼そばの麺1組 + 炒めた具1組)1回分を焼いて16食(パック)に取り分けます。(19回繰り返します。) ●紅しょうが、青のりをのせて、輪ゴムで留めて完成です。 <p>☆パック詰めの方は、マスクとビニール手袋を着用してください。</p>
<p>甘酒 25日...100杯</p> <p>売値: 1杯 50円</p>	<p>①実習室で</p> <ul style="list-style-type: none"> ●酒粕と水をミキサーで混ぜる ●砂糖を加え、甘みをつける。 ●仕上げに、酒、塩を少々加える <p>②テントで</p> <ul style="list-style-type: none"> ●卓上コンロを使い、温めながら販売する(カップ7分目ぐらい)
<p>いなり寿司 26日:300パック 27日:200パック 28日:300パック</p> <p>炊飯器 4台 ※27日は始め 2台</p> <p>売値: 1P 100円</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●米は、²⁵26日90合、²⁶27日60合、27日90合 ●いなり揚げ16枚入りは、²⁵26、²⁷28日は57袋、²⁶27日は38袋を使用 ●ご飯6合に対しすしの子1袋目安 26、28日は15~16袋、27日は10袋を目安 ●米を炊いて、すしの子を味をみながらまぜ、いなりあげにつめる。 ●紅しょうがを飾りにつける。 ●1パックに3つ入れる。量は115グラムくらいです。 <p>☆いなりを作る時は、マスクとビニール手袋を着用してください。</p> <p>☆炊飯器の電源は、1ヶ所のコンセントから1つとしてください。必要に応じて通路のコンセントや学習室からとってください。</p>

<p>わたがし 25日：100個 26日：100個 27日：100個</p> <p>売値：1個 50円</p> <p>※ 機材は 館の職員に 確認する</p> <p>※リーダーの指示に 従う。 (リーダーは 名簿に★印)</p>	<p>①テントにて</p> <ul style="list-style-type: none"> ●わたがし機、ザラメなど用品を運びます。 ●わたがし機をセッティングします。 ●ザラメ入れ1杯分のザラメを回転釜に入れ、スイッチを入れる。 ●ザラメが糸のようにまわりが出るので、わりばしで円を描くようにまわしてできあがりです。 ●できあがったら、スイッチを止めますが、わたが出ている間とはめないでください。出し切ります。(回転釜の中で、残ったザラメが固まって、目をふさぎます。 ●目詰まりしてしまったときは、お湯を使って落としますが、最初は職員を呼んでください。いっしょに掃除します。 ●1日の最後は、お湯で流して、ふき取ってからしまします。(回転釜から下を濡らさないように気を付けてください。) <p><u>金属タワシや本体の水洗いは絶対しないでください。</u></p>
<p>おでん 27日：250食</p> <p>売値：1食 250円</p>	<p>①実習室にて</p> <ul style="list-style-type: none"> ●前日仕込んだ種をめんつゆ等で煮込む。 ●完成品をテントに運ぶ。 <p>②テントにて</p> <ul style="list-style-type: none"> ●コンロの鍋に運ばれた完成品をストックし、順次おでんなべに取り分けていく。 ●卵、大根、昆布、さつまあげ、ちくわ、こんにゃくの6種一組を井に入れる。