

2025年度 調理団体 企画書

| | | | | | | | | |
|----------|------------------------------|--------|------|------|-----|------|---------------|--|
| 催し物出展団体名 | 国公立3年3組 | | | | | | | |
| 企画名 | 7代目としひこちゃん | | | | | | | |
| カテゴリ | 焼きそば | ハヤシカレー | クレープ | クレープ | 揚げ物 | スイーツ | コーヒー スムージー | |
| 企画のコンセプト | 物価高騰に負けるな！あの思い出の味を今年も200円で！！ | | | | | | | |

| スケジュール | | | | | | | | |
|---------------|--|-----|-------------------------|-------|--|----------|---|-------|
| | 練習日 | | 準備期間 | | 1日目 | | 2日目 | |
| 販売品目(個数) | | | イメージがつかなければなくてもOK | | ソース焼きそば | 240食 | ソース焼きそば | 240食 |
| | | | | | 塩焼きそば | 240食 | 塩焼きそば | 240食 |
| 作業場所 | 家庭科室 | | 家庭科室 | | 校庭 | 家庭科室 | 校庭 | |
| 作業内容 | 家庭科室 | | 家庭科室 | | 校庭 | 家庭科室 | 校庭 | |
| | キャベツの仕込み/焼きそばの調理 | | キャベツの仕込み | | 焼きそばの調理 | キャベツの仕込み | 焼きそばの調理 | |
| 作業内容(詳細) | キャベツ仕込み →キャベツを半玉ざく切り 焼きそば作り →肉、キャベツ、麺の順に投入 →焼き上がったら8等分 →紅生姜をトッピング | | キャベツ仕込み →キャベツを半玉ざく切り | | キャベツ仕込み →キャベツを半玉ざく切り 焼きそば作り →肉、キャベツ、麺の順に投入 →焼き上がったら8等分 →紅生姜をトッピング | | 焼きそば作り →肉、キャベツ、麺の順に投入 →焼き上がったら8等分 →紅生姜をトッピング | |
| 家庭科室から借りるもの | 包丁 | まな板 | 包丁4本 | まな板4枚 | 包丁4本 | まな板4枚 | 鍋敷き6枚 | トング4つ |
| | ポウル | 鉄板 | ポウル4つ | | ポウル4つ | 鉄板2枚 | ソース計量カップ 180cc 4つ | 鉄板2枚 |
| | 鍋敷き | トング | | | 鍋敷き6枚 | トング4つ | | |
| | ソース計量カップ 180cc | | | | ソース計量カップ 180cc 4つ | | | |
| 個人的に持ち込む予定のもの | なし | | なし | | なし | | なし | |
| 外部から借りるもの | なし | | なし | | 鉄板 | ボンベ | 鉄板 | ボンベ |
| 家庭科室の冷蔵庫の使用有無 | 冷蔵庫の小スペース(麺、キャベツ、肉) | | 冷蔵庫1/4(キャベツ) | | 冷蔵庫1/2(麺、キャベツ、肉) | | 冷蔵庫1/2(麺、キャベツ、肉) | |

参加規約

調理・販売の企画に参加する場合には以下に同意したものとみなします。違反なきようお願いします。

- 食中毒・異物混入対策について、マニュアルに則って教員・生徒ともに徹底すること
- 運営については保健所、調理・販売担当の教員の指示を守ること
- 販売団体は学校の備品は使用できません/保存等について必要な備品は団体ごとに準備をしてください
- **アレルギー品目の記載を必ず行うこと/調理団体については複数品目に同じ調理器具を用いている場合にはその旨も記載**
- 事情により当初予定していた品目を調理・販売できなくなっても、調理・販売団体に決定した場合には調理・販売をやってもらいます