

食品に関する説明会

(屋外テント企画 / 本館・その他企画)

6/10(水) - 6/17(水)



ICU Festival 2020

目次

第1章 食品をお取り扱い予定の皆様へ	1. はじめに	p.2
第2章 食品の取り扱いについて	1. 食品取り扱いの原則	p.3
	2. 取り扱い可能な食品・不可能な食品	p.4
	3. 調理方法に関する原則	p.6
	4. 食品販売行為として取り扱い可能なもの	
第3章 「食品に関するWeb調査」に関して	1. 食品に関するWeb調査	p.7
	2. 食品に関するWeb調査回答後の変更に関して	p.8
第4章 食品取り扱い中の留意事項	1. 必要備品	p.9
	2. 食品表示に関して	
	3. 容器に関して	p.10
第5章 諸注意	1. 多摩府中保健所からの諸注意	p.11
第6章 付録	1. 出店ガイド	p.12
	2. 連絡先一覧	p.38
	3. チェックリスト	p.39

第1章 食品を取り扱い予定の皆様へ

1. はじめに

この度はお忙しい中「食品に関する説明会」動画をご視聴くださり、ありがとうございます。
す。

ICU祭で飲食物を取り扱う場合、食中毒防止のために多摩府中保健所の指示に従う必要がございます。衛生的に飲食物を扱い、多くのお客様に安心してICU祭を楽しんで頂くため、食品の取り扱いにはいくつか要件が設定されております。安全・衛生上の理由から、当委員会より取り扱う飲食物・料理に関してご相談させて頂く事もあるかと思いますが、食品に関する基準は全て保健所の指示の下、お伝えしております。当委員会も団体様・ご来場者様共に楽しむ事ができるよう尽力する所存ですので、ご理解頂けますと幸いです。

尚、動画内では本冊子の概要を簡略化してお伝えしておりますが、食品取り扱いの際は必ず全項目に目を通して頂きますようお願い致します。

皆様のご理解とご協力をお願い致します。

2020年度 ICU祭実行委員会 企画調整局
屋外テント企画担当：大石 利紗・常本 響子
本館・その他企画担当：藤多 慶知・山口 真生

第2章 食品の取り扱いについて

1. 食品取り扱いの原則

飲食物を取り扱う際には、取り扱う食品・調理手順・材料・仕入れ先を多摩府中保健所に申請する必要があります。申請手続きは当委員会が一括して行わせて頂きます。各団体様が個別に保健所と交渉する必要はございませんのでご注意ください。

衛生上の観点から、ICU祭で取り扱う食品は「当日調理・提供直前の加熱調理」が行えるものを原則としています。詳しくは次項を御覧ください。

- ◆以上の理由から、ICU祭で取り扱いが可能な食品とそうでない食品がございます。飲食物のご使用を検討としている団体様は、必ずご確認頂きますようお願い致します。
- ◆ご使用が可能な食品の中には、調理によって取り扱いが可能になる食品と、食料品販売行為に限り使用できるものがございます。ご注意ください。

2. 取り扱い可能な食品・不可能な食品

a. 取り扱い可能な食品

調理によって取扱いが可能となる食品類とその例については以下の通りです。

煮物・スープ類	具材をその場で煮込んだもの（肉じゃが、おでん等）
焼き物類	具材をその場で焼いたもの（焼き鳥等） ※肉類は短時間で中心部まで加熱できる大きさにすること
お好み焼き類	その場で水に溶いた小麦粉等と具材をその場で焼いたもの
茹でもの・蒸し物類	農産物や具材をその場で茹でるか蒸したもの
焼きめん類	水さらしの工程がない市販品の麺と具材をその場で焼いたもの ※即席カップ麺も可
揚げ物類	具材をその場で調製した溶き粉・パン粉等につけて油で揚げたもの（唐揚げ、コロッケ等）
喫茶類	既製品をその場で希釈、混合したもの（飲料、茶菓、甘味等）
ソーセージ類	そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	パン類（米飯は除く）に加熱調理した食肉・加熱調理した具材をはさんだもの ※パン等は市販品を原則とする
レトルト食品類	その場で加熱、またはそのまま盛り付けて提供するもの 湯を注ぐのみで提供することができるもの
菓子類	焼く・揚げる・蒸すなどの加熱調理を直前にしたもの （ドーナツ、まんじゅう等）
その他	果実チョコ（チョコバナナ等）、蒸しパン

※取り扱い可能な食品の例を、調理法等と共に第6章 付録「1.出店ガイド」（→p. 12）に掲載致しました。参考資料としてご活用ください。

※食品に関するお問い合わせは、企画調整局局長 巽 菜香（たつみなか）までお願い致します（→p. 38「2. 連絡先一覧」）。

※今後の保健所との交渉次第では、上記表中の食品でも取り扱えなくなる可能性がありますので、予めご了承ください。また、上記の基準に変更が生じた際は、別途早急にお知らせ致します。

3. 調理方法に関する原則

a. 事前調理に関して

- ◆事前調理は公民館・委員会指定の学生食堂の調理場・寮のキッチンなど、手洗い設備や洗浄設備が整った施設で行ってください。自宅では絶対に行わないでください。また、施設使用の際には、各施設の規則を守って使用してください。
 - ◆仕込みが済んだ食材は、保冷材の入ったクーラーボックスなどを用意し調理直前までしっかりと保冷してください。
- ※食中毒を防ぐため、前日の煮込み作業・加熱作業は行わないでください。

b. 当日調理に関して

- ◆ICU祭当日に行う調理は、事前に用意した具を焼く・揚げるなど必要最低限の内容のみとします。
- ◆原材料を切る・串に刺すといった仕込みはその場で行わず、あらかじめ調理されている出来合いのものを可能な限り使用してください。
- ◆傷口や炎症部位から発生する感染症を防ぐため、傷のある方は調理作業をしないようお願い致します。

4. 食料品販売行為として取り扱い可能なもの

上記の飲食店行為として取り扱うことができる食品の他に、食料品販売行為として取り扱うことのできる食品があります。

- ◆食料品販売という形で取り扱えるものは以下の事例を満たしたものです。
 - ・法により保存基準が定められていない食品（基本的に常温であるもの）
 - ・法の販売業許可が不要な食品
 - ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実は除く）
 例:野菜・果実・菓子・アイスクリーム・レトルト食品・缶詰食品等

第3章 「食品に関するWeb調査」に関して

1. 食品に関するWeb調査

a. 概要

期間：6月10日(水)8:00～6月23日(火)23:59

- ◆食品に関するWeb調査では、取り扱う食品の詳細についての調査を行います。
- ◆調査は以下のURLからWeb上で行い、提出して頂きます。URLは、参加団体様専用HP上にも掲載しております。

<https://forms.gle/51Fid2SaXDnq7eNT6>

- ◆申請期間を過ぎてからの提出・変更期限を過ぎてからの変更は、企画保証金差し引きの対象となります。違約金として1回につき¥500を差し引かせて頂きますので、ご注意ください。
- ◆記入して頂く内容は以下の通りです。
 - ・取り扱う飲食物
 - ・原材料
 - ・仕入れ先
 - ・食品の当日保管場所
 - ・事前調理の有無
 - ・事前調理場所
 - ・事前調理での油の使用の有無
 - ・当日調理の手順と油の使用の有無
 - ・リリパックの使用有無
 - ・リリパックの使用枚数と種類

b. 仕入れ先に関して

- ◆食品取扱団体様には、提供食品が手作りか既成品かを問わず、使用する全ての食品の仕入れ先を申請して頂きます。申請の際は必ず店名までフォームにご記入ください。
- ◆アマゾンなどの通販サイトではなく、店舗名をご記入頂きますようお願い致します。店舗名がない場合には、製造会社をご記入ください。
- ◆仕入れ先が未定の場合は、考えられる候補のお店を全て申請してください。
- ◆仕入れ先の申請のない食品の取扱は保健所より禁止されております。当日に申請のない食品の取扱が判明した場合、企画を中止して頂く場合がございますのでご注意ください。

c. 食品に関するWeb調査における諸注意

- ◆調理で使用する原材料は必ず正確にご記入ください。
- ◆原材料が同じであっても提供する料理・飲料によっては認められないものがございます。無断での変更は禁止となっておりますのでご了承ください。
- ◆カット野菜や既製品をご使用になる場合は、その旨を明記して頂くようお願い致します。
(キャベツの千切り、チョコクッキー既製品等)
- ◆お手数ですが調理手順は可能な限り詳細にご記入ください。また、当日は記入して頂いた通りの調理手順を徹底して行うようお願い致します。
- ◆使用する原材料又は提供する内容によっては当委員会よりご相談させて頂く可能性がございます。その場合、責任者及び副責任者の方へメールにてご連絡致しますので、ご理解とご協力をお願い致します。

2. 「食品に関するWeb調査」回答後の変更に関して

- ◆調理手順及び原材料に変更がある場合、**必ず9月4日(金)23:59までに**メールにてご相談ください。それ以降の変更は原則対応する事が出来ませんのでご了承ください。
- ◆仕入れ先に変更又は追加がある場合は、**10月10日(土)23:59までに**メールにてご連絡ください。
- ◆申請内容と異なる食品の使用・調理・仕入れが行われていた場合、企画を中止して頂く場合がございます。変更点は事前に必ずご連絡ください(ご連絡先 → p.38 「2. 連絡先一覧」)。

※第1次Web調査(→ p.39 「3. チェックリスト」)の期間内に、当委員会より「食品に関するWeb調査」の回答内容を再度確認するメールを個別に送信致します。変更の予定が無くても、必ず変更点や記入間違いがないか確認をお願い致します。

第4章 食品取り扱い中の留意事項

1. 必要備品

- ◆食品を取り扱う全団体は、消毒用アルコールを必ずご用意ください。
 - ◆油を使用する全団体は、テンプルを必ずご用意ください。
- ※当日準備されていない場合は、用意して頂くまで企画を停止させていただきます。
- ※詳しくは秋に行われる企画者ミーティング(→p. 39「3. チェックリスト」)にてご説明致します。

2. 食品表示に関して

a. アレルギー表示

- ◆以下に表記してあるアレルギーを引き起こす恐れのある食材(加工食品・調味料を含む)を取り扱う団体様は、必ず各自でその食材を掲示してください。

アレルギーを引き起こす恐れのある食材

特定原材料(7種): エビ・カニ・小麦・そば・卵・乳・落花生

特定原材料に準ずるもの(20種): アワビ・イカ・イクラ・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・クルミ・胡麻・サケ・サバ・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・松茸・モモ・山芋・リンゴ・ゼラチン

b. その他の表示・呼びかけ

- ◆既製品を取り扱う場合は、賞味期限を表示してください。
- ◆手作りの食品を個包装して提供する団体様は、提供したその日のうちにお召し上がり頂くよう来場者の方に呼びかけてください。

3. 容器に関して

a. リリパックの使用について

ガッキ(学生食堂)にておなじみのリサイクル食器であるリリパックを、昨年に引き続きICU 祭で使用致します。ICU 祭で出されるゴミの減量に繋がるだけでなく、多くの方に環境問題について考えて頂けるきっかけになることを目的としております。ご理解とご協力をお願い致します。

- ◆食品販売を行うテント企画団体の皆様には原則としてリリパック使用にご協力頂きます。
- ◆容器の種類・枚数は食品に関するWeb調査で確認し、後日申請分の料金徴収を行います。申請は100枚単位となっております。
- ◆リリパックは秋の企画者ミーティングにて配布予定です。足りなくなった場合、日中追加で配布を行います。追加分の料金はICU 祭後に徴収します。
- ◆リリパックの運用方法に関しましては、9月に行う企画者ミーティングで改めて説明させて頂きます。

《容器の種類》



①平皿

②ボール皿

①焼きそば、焼き鳥などに適したサイズ(長 195×短 120×高 30)

②汁ものなどに適したサイズ(直径 140×高 50)

(単位:mm)

b. リリパック以外の容器をご使用になる場合

- ◆万が一特別な理由でリリパックを使用できない場合は、当委員会までご連絡・ご相談ください。またその場合、容器はそれぞれの団体様でご用意くださるようお願い致します。
- ◆洗っていない容器の再利用は禁止です。

第5章 諸注意

1. 多摩府中保健所からの諸注意

食品の取り扱いについて、保健所より受けました指導をお知らせ致します。食中毒などを防ぐため、下記の内容をよく読み、遵守してください。

食品取扱いについて

- ・ 申請していない食品の販売は禁止です。
- ・ 冷蔵・冷凍の必要のある材料は、表示されている保存温度を確認した上で、クーラーボックス等できちんと冷蔵・冷凍してください。
- ・ テント内では食材を切ること等は行わず、原則加熱のみ行ってください。
- ・ 食材にはしっかり中心まで火を通してください。表面は焦げていても中が生の状態のままである可能性があります。特に肉類を扱う際はご注意ください。
- ・ 事前準備したものは、タッパー等に入れて極力外気に触れないように運んでください。
- ・ 前日の余りを販売しないでください。
- ・ 食品を扱う担当と金銭を扱う担当を明確に分けてください。
- ・ 消毒用アルコールを各団体様で用意し、調理中こまめに消毒を行ってください。また、手が汚れた場合は、流水にて十分に洗った後アルコールでの消毒を行ってください。
- ・ 消毒用アルコールは、薬局等で購入できます。当日ご用意がない場合は、調達して頂くまでの間営業を差し止めさせていただきます。

ご協力のほどよろしくお願い致します。

第6章 付録

1. 出店ガイド

企画調整局では、「出店ガイド」をご用意致しました。

「出店ガイド」とは、飲食物を販売したいと考えている団体の皆様の参考になる情報をまとめたものです。レシピやおおよその仕入額・負担額・売上予想や委員会器具等を掲載しています。

ICU祭への出店が初めての団体様や、メニューの変更を考えている方は是非ご参照ください。

以下、出店ガイドに掲載されているメニュー一覧です。

- | | | |
|--------------|-----------|-------------|
| ・ ウェルシュレアビット | ・ 杏仁豆腐 | ・ どんがら汁 |
| ・ プーティン | ・ 小籠包 | ・ そぼろ納豆春巻き |
| ・ レシュティ | ・ 春巻き | ・ 宇都宮ぎょうざ |
| ・ チュロス | ・ ジンギスカン | ・ チキン南蛮 |
| ・ ピエロギ | ・ せんべい汁 | ・ ゴーヤチャンプルー |
| ・ タコス | ・ 北上風コロツケ | |
| ・ プルコギ | ・ 牛タン焼き | |

※売上や各申請物に関して掲載事項と異なった場合でも当委員会は責任を負いかねます。

ご了承ください。



ウェルシュレアビット

お手軽なパブ・スナックとして知られるウェルシュレアビット。こんがり焼いたパンととろける風味豊かなチーズが特徴です。粉末マスタードがいい隠し味になっています。

<企画概要>

使用容器:紙コップ

使用容器枚数:400 個

当日食材保管場所:クーラーボックス

おつり用両替料金:45,000 円分

(100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

1フランスパンを一口大に切る

2鍋にマーガリン、粒マスタード、ウスターソース、チーズをちぎって入れ、弱火にかけてなめらかになるまで混ぜ合わせ、チーズソースを作る。

→事前調理したものは冷蔵保存する。

当日も保冷材等とクーラーボックスに入れ保管する。

◆提供直前の調理

1冷凍のフィッシュナゲットとフライドポテトをフライヤーで揚げ、こんがり色がついたら油を切って皿に盛り付ける。

2タルタルソースをかける。

<ご用意いただくもの>

◆食材 (10 食分)

クラフト切れてるチーズチェダー:
約 15 枚

マーガリン: 大さじ約 3

粒マスタード: 大さじ約 1

ウスターソース: 大さじ約 1

フランスパン: 1 本

→これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

フライパン: 1 つ

紙コップ: 600 個

爪楊枝: 650 本

クーラーボックス

保冷材 or ドライアイス

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:

120000-55284=64716 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

切れてるチーズチェダー (18 枚入り)

389 円 ×34=13226 円

マーガリン (300g) 258 円 ×5

1290+700 円 (送料)=1990 円

粒マスタード (210g)431 円 ×4=1724 円

ウスターソース (300mL) 220 円 ×2=440 円

フランスパン (1 本) 170 円 ×40=6800 円

紙コップ 100 個入り 201 円 ×6=1206 円

爪楊枝 (650 本入り)=62 円

消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円

テント看板セット 1000 円

ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円

長机 (45cm×180cm) 2 台 無料

パイプ椅子 3 脚 無料

ガスボンベ 1 本 3960 円

ガスコンロ(大) 2700 円

ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円

ゴミ処理費 1000 円

企画保証金 3000 円

仕入れ額 26224 円

合計 55284 円

一食あたり 138.21 円

プーティン



プーティンとは、フライドポテトにグレイビーソースとチーズをかけたファストフードのこと。

カナダの代表的な料理の一つで、カナダ国内ではマクドナルドやケンタッキーなどでも販売されている身近なスナックです。

<企画概要>

使用容器:紙コップ

使用容器枚数:400 枚

当日食材保管場所:クーラーボックス

おつり用両替料金:47,500 円分

(50 円:50 枚、100 円:100 枚、500 円:

50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

なし

◆提供直前の調理

1フライヤーでフライドポテトを揚げる。

2揚げたてのフライドポテトに塩コショウをまぶし、ピザチーズを散らす。その上にグレイビーソースを掛け、チーズを溶かす。

3サワークリームを適量かけたら出来上がり。

<ご用意いただくもの>

◆食材 (10 食分)

冷凍フライドポテト:1kg

ビーフグレイビー缶:適量

シュレッドチーズ:約 200g

塩・コショウ:適量

サワークリーム:大さじ約 3

油:11L

→これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

フライパン:1 っ

紙コップ:600 個

クーラーボックス

保冷材 or ドライアイス

<売り上げ / 利益予想>

一食 350 円で 400 食売った場合:

140000-99200=40800 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍フライドポテト (1kg) 476 円 ×40=19040 円

ビーフグレイビー缶 (810g) 1291 円 ×3=3873 円

シュレッドチーズ (250g) 561 円 ×32=17952 円

味付け塩コショウ (120g) 85 円 ×4=340 円

サワークリーム 2900 × 2=5800 円 +500 円 (送料)=6300 円

キャノーラ油 (8kg) 3831 円 ×3= 11493 円

テンプル (500g, 18L 用) 780 円 ×2= 1560 円

紙コップ (100 個) 201 円 ×6=1206 円

消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円

リリパック 400 枚 1600 円

テント看板セット 1000 円

ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円

長机 (45cm×180cm) 2 台 無料

パイプ椅子 3 脚 無料

ガスボンベ 1 本 3960 円

フライヤー 8700 円

ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円

ゴミ処理費 1000 円

企画保証金 3000 円

仕入れ額 62540 円

合計 99200 円

一食あたり 248 円

レシュティ



レシュティとは、スイスのドイツ語圏地域の定番料理で、付け合わせとしてもメイン料理としても人気のポテトパンケーキのこと。
作り方はシンプルですが、素朴な味が病みつきになること間違いなしです!

<企画概要>

使用容器:リリパック(普通皿)
使用容器枚数:400枚
当日食材保管場所:クーラーボックス
おつり用両替料金:45,000円分
(100円:100枚、500円:50枚、1000円:10枚)

<レシピ概要>

◆事前調理

1じゃがいもの皮を剥き、ゆで、冷ます。
2じゃがいもをスライサーでスライスする。
→タッパーに移し、直前まで冷蔵庫保存。

◆提供直前の調理

1熱した鉄板にマーガリンを120g加え、じゃがいもを10個分入れ、丸くなるように広げる。
2満遍なく塩コショウをし、さらに10個分を上から重ねる。
3時々上から押さえつけながら、約10分焼く。
4ひっくり返し、反対側も同様に約10分焼く。
5両面においしそうな黄金色の焼き色がつけばOK

お皿に盛りつけて完成。

<ご用意いただくもの>

◆食材(1回5枚10食分)

じゃがいも:約20個(約2kg)
マーガリン:約120g
塩:適量
コショウ:適量
→これを400食分用意。

◆調理器具/その他

スライサー:1つ
タッパー(大):40個
割り箸:600膳
クーラーボックス

保冷材 or ドライアイス

<売り上げ/利益予想>

一食300円で400食売った場合:
120000-61378=58622円
(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

じゃがいも(10kg) 2840円×8=22720円
マーガリン(300g) 258円×16+700円(送料)=4828円
味付け塩コショウ(120g) 85円×4=340円
割り箸(200膳) 318円×3=954円
消毒スプレー(400ml)=776円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900円
リリパック 400枚 1600円
テント看板セット 1000円
ペンキ5色(各100ml) 1000円
刷毛 500円
長机(45cm×180cm)2台 無料
パイプ椅子3脚 無料
ガスボンベ1本 3960円
卓上鉄板焼器 3800円
ダスキン送料2500円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500円
ゴミ処理費 1000円
企画保証金 3000円
仕入れ額 29618円
合計 61378円
一食あたり 153.46円



チュロス

チュロスとは、スペイン・ポルトガル・モロッコおよびラテンアメリカ各国で広く食べられている揚げ菓子のこと。

一般のドーナツに比べ硬い食感が特徴で、アメリカや日本を含めその他の地域でも広まっています。

<企画概要>

使用容器:紙コップ

使用容器枚数:400 個

当日食材保管場所:クーラーボックス

おつり用両替料金:45,000 円分

(100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

なし

◆提供直前の調理

冷凍チュロスをフライヤーに入れて揚げる。

<ご用意いただくもの>

◆食材(10 食分)

冷凍チュロス :1 袋

油 :11L

→これを 400 食分用意

◆調理器具 / その他

紙コップ : 600 個

クーラーボックス

保冷材 or ドライアイス

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:

120000-43975=76025 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍チュロス (500g) 97 円 ×40=3880 円

キャノーラ油 (8kg) 3831 円 ×3=1493 円

テンプル (500g, 18L 用) 780 円 ×2= 1560 円

紙コップ (100 個) 201 円 ×6= 1206 円

消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円

テント看板セット 1000 円

ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円

長机 (45cm×180cm) 2 台 無料

パイプ椅子 3 脚 無料

ガスボンベ 1 本 3960 円

フライヤー 8700 円

ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円

ゴミ処理費 1000 円

企画保証金 3000 円

仕入れ額 8915 円

合計 43975 円

一食あたり 109.94



<企画概要>

使用容器:リリパック(普通皿)
 使用容器枚数:400 枚
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:45,000 円分
 (100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

1皮を剥いたじゃがいもを柔らかくなるまでレンジでチンする。チーズはさいの目に切る。
 2じゃがいもが熱いうちにフォークでマッシュして、チーズと塩少々を入れて混ぜる。
 3皮の真ん中に具を適量入れて、ギョウザの要領で水を周りに付けて包む。
 4玉ねぎをみじん切りにし、フライパンで餡色になるまで油でいためておく。
 →事前調理したものは冷蔵保存する。
 当日も保冷材等とクーラーボックスに入れ保管する。

◆提供直前の調理

1事前準備したものを鉄板に置き、水をかけて蒸し焼きにする
 2ある程度火が通ったら玉ねぎとからめる。
 3塩コショウで味を付ける

ピエロギ

ピエロギは、様々な具を詰めたダンプリングもしくは膨らまない生地をゆでて、または焼いて作る東ヨーロッパ周辺の料理のこと。現地には専門店が並ぶほどの人気郷土料理で、東ヨーロッパの水餃子とも呼ばれます。

<ご用意いただくもの>

◆食材 (1 回 30 個 10 食分)
 ギョウザの皮:約 30 枚
 チェダーチーズ:約 300g
 じゃがいも (中):約 7 個
 塩 (具用):約 1g(約 2 振り)
 玉ねぎ (みじん切り):約 2 個
 塩・コショウ:適量
 油 適量
 蒸し焼き用の水 :2L
 →これを 400 食分用意。
 ◆調理器具 / その他
 フォーク :2 本
 タッパー (大):40 個
 アルミホイル (蓋)
 割り箸 :600 膳
 クーラーボックス
 保冷材 or ドライアイス

<売り上げ / 利益予想>

一食 400 円で 400 食売った場合:
 160000-113792=46208 円
 (売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

じゃがいも (10kg) 2840 円 ×8=22720 円
 ギョウザの皮 (30 枚入り) 65 円 ×40=1600 円
 チェダーチーズ (1kg) 2507 円 × 16
 =40112 円 +390 円 (送料)=40502 円
 じゃがいも (10kg) 2840 円 ×3=8520 円
 玉ねぎ (10kg) 1950 円 ×2=3900 円
 油 (1350g) 640 円 ×1=640 円
 味付け塩コショウ (120g) 85 円 ×4=340 円
 飲料水 (2L) 52 円 ×40=2080 円
 割り箸 (200 膳) 318 円 ×3=954 円
 消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

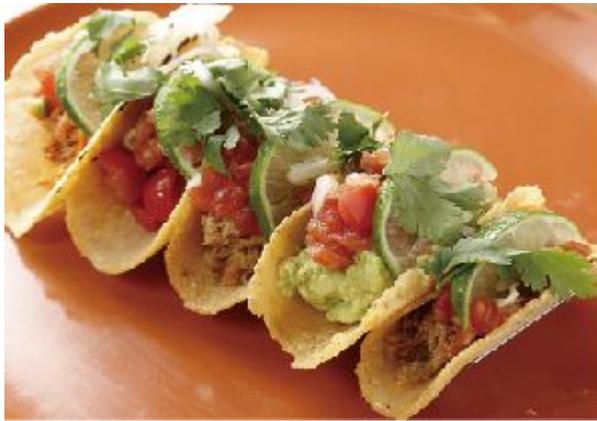
◆委員会に申請するもの

テント 9900 円
リリパック 400 枚 1600 円
テント看板セット 1000 円
ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円
刷毛 500 円
長机 (45cm×180cm) 2 台 無料
パイプ椅子 3 脚 無料
ガスボンベ 1 本 3960 円
卓上鉄板焼器 3800 円
ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円
ゴミ処理費 1000 円
企画保証金 3000 円
仕入れ額 82032 円
合計 113792 円
一食あたり 284.48 円

タコス



<企画概要>

使用容器:リリパック(普通皿)
 使用容器枚数:400 枚
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:47,500 円分
 (50 円:50 枚、100 円:100 枚、500 円:
 50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

なし

◆提供直前の調理

1冷凍トルティーヤとタコスミートを鉄板で温め、トルティーヤをお皿に盛り付けタコスミートを中に乗せる。

2サルサソースとチーズをトッピングして出来上がり。

※手を使って食品を盛り付ける際には必ず調理用手袋を使用してください。

<ご用意いただくもの>

◆食材 (12 食分)

冷凍トルティーヤ:12 枚
 サルサソース:1 瓶
 タコスミート:1 袋
 プロセスチーズ:1/2 袋
 →これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

クーラーボックス
 保冷材 or ドライアイス
 調理用手袋

タコスはメキシコを代表する料理の一つで、トルティーヤに炒めたひき肉やレタス・チーズを挟んだものです。

お肉はビーフ、チキンをはじめポークや羊など様々な種類が使われ、お好みでライムを絞ります。

<売り上げ / 利益予想>

一食 350 円で 400 食売った場合:
 $140000 - 106537 = 33463$ 円
 (売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍トルティーヤ (12 枚) 248 円 $\times 34 = 8432$ 円
 サルサソース (340g) 348 円 $\times 34 = 11832$ 円
 タコスミート (1kg) 1300 円 $\times 34 = 44200$ 円
 プロセスチーズ (250g) 561 円 $\times 17 = 9537$ 円
 消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円
 リリパック 400 枚 1600 円
 テント看板セット 1000 円
 ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円
 刷毛 500 円
 長机 (45cm \times 180cm) 2 台 無料
 パイプ椅子 3 脚 無料
 ガスボンベ 1 本 3960 円
 卓上鉄板焼器 3800 円
 ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円
 ゴミ処理費 1000 円
 企画保証金 3000 円
 仕入れ額 74777 円
 合計 106537 円
 一食あたり 266.34



プルコギ

プルコギは、朝鮮半島の代表的な肉料理の一つ。醤油ベースで甘口の下味をつけた薄切りの牛肉を野菜や春巻きと共に焼く料理であり、朝鮮風すき焼きとも呼ばれています。

<企画概要>

使用容器:リリパック(普通皿)
 使用容器枚数:400 枚
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:45,000 円分
 (100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

なし

◆提供直前の調理

1冷凍プルコギと冷凍パプリカを油を敷いた鉄板でいためる。

2全体に火が通ったらお皿に盛りつける。

<ご用意いただくもの>

◆食材(10食分)

冷凍プルコギ:2袋

冷凍パプリカ:1袋

油:適量

→これを400食分用意

◆調理器具/その他

割り箸:600本

クーラーボックス

保冷材 or ドライアイス

<売り上げ/利益予想>

一食300円で400食売った場合:

120000-70730=49270円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍プルコギ(500g) 370円×2袋×40
 =29600円

冷凍パプリカ(500g) 175円×40=7000円

油(1350g) 640円×1=640円

割り箸(200膳) 318円×3=954円

消毒スプレー(400ml)=776円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900円

リリパック 400枚 1600円

テント看板セット 1000円

ペンキ5色(各100ml) 1000円

刷毛 500円

長机(45cm×180cm) 2台 無料

パイプ椅子 3脚 無料

ガスボンベ 1本 3960円

卓上鉄板焼器 3800円

ダスキン送料 2500円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500円

ゴミ処理費 1000円

企画保証金 3000円

仕入れ額 38970円

合計 70730円

一食あたり 176.82円



杏仁豆腐

杏仁豆腐は中国の甘い点心の一種。一般的には牛乳にあんにんの風味と砂糖を加え、寒天またはゼラチンで固めたもの。

ひし形に切り分けてシロップとフルーツを合わせる人が多いデザートです。

<企画概要>

使用容器:紙コップ

使用容器枚数:400 個

当日食材保管場所:クーラーボックス

おつり用両替料金:45,000 円分

(100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

なし

◆提供直前の調理

注文が来てから、コップにひし形杏仁豆腐を入れ、フルーツミックスをトッピングする。

(必ず注文が入ってから盛り付ける。作り置きは不可)

<ご用意いただくもの>

◆食材(10 食分)

ひし形杏仁豆腐:1/2 袋

フルーツミックス缶:1 缶

→これを 400 食分用意。

◆調理器具/その他

紙コップ:600 個

スプーンストロー:500 本

缶切り

クーラーボックス

保冷材 or ドライアイス

<売り上げ/利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:

120000-31450=88550 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

ひし形杏仁豆腐(1kg) 260 円 ×20=5200 円

フルーツミックス缶(425g) 95 円 ×40=3960 円

紙コップ(100 個) 201 円 ×6= 1206 円

スプーンストロー(500 本)=408 円

消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円

テント看板セット 1000 円

ペンキ 5 色(各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円

長机(45cm×180cm) 2 台 無料

パイプ椅子 3 脚 無料

◆その他

参加費 3500 円

ゴミ処理費 1000 円

企画保証金 3000 円

仕入れ額 11550 円

合計 31450 円

一食あたり 78.65 円



小籠包

小籠包は、豚のひき肉を使い小麦粉の皮で蒸した餃子のこと。薄皮の中には具と共に熱いスープが包まれていることが特徴です。

<企画概要>

使用容器:リリパック(普通皿)
 使用容器枚数:400 枚
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:45,000 円分
 (100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

なし

◆提供直前の調理

鉄板に冷凍の小籠包を並べ、水をかけアルミホイルで蓋をし、約8分間蒸し焼きにする。

<ご用意いただくもの>

◆食材(36個12食分)

冷凍小籠包 :36 個
 →これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

アルミホイル(蓋)
 割り箸 : 600 本
 クーラーボックス
 保冷材 or ドライアイス

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:
 120000-57540=62460 円
 (売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍小籠包 (500g)
 398 円 ×60=23880 円
 割り箸 (200 膳) 318 円 ×3=954 円
 アルミホイル=170 円
 消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円
 リリパック 400 枚 1600 円
 テント看板セット 1000 円
 ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円
 刷毛 500 円
 長机 (45cm×180cm) 2 台 無料
 パイプ椅子 3 脚 無料
 ガスボンベ 1 本 3960 円
 卓上鉄板焼器 3800 円
 ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円
 ゴミ処理費 1000 円
 企画保証金 3000 円
 仕入れ額 25780 円
 合計 57540 円
 一食あたり 143.85 円



春巻き

春巻きは一般的に豚肉やたけのこ、しいたけなどを細かく切って炒めたものに味付けをし、皮で棒状に包んで油で揚げたもの。

外はパリパリ、中はしっとりとして、異なる食感が味わえます。

<企画概要>

使用容器:リリパック(普通皿)
 使用容器枚数:400 枚
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:45,000 円分
 (100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

なし

◆提供直前の調理

フライヤーに冷凍春巻きを入れ、約5分揚げる。

こんがり揚がったら出来上がり。

<ご用意いただくもの>

◆食材(20食40本分)

冷凍春巻き :1 袋

油 :11L

→これを400食分用意。

◆調理器具 / その他

爪楊枝 :650 本

クーラーボックス

保冷材 or ドライアイス

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:
 $120000 - 86651 = 33349$ 円
 (売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍春巻き(20×40袋)=36100 円
 キャノーラ油(8kg) 3831 円×3=11493 円
 テンプル(500g, 18L用) 780 円×2=1560 円
 爪楊枝(650本入り)=62 円
 消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円
 リリパック 400 枚 1600 円
 テント看板セット 1000 円
 ペンキ5色(各100ml) 1000 円
 刷毛 500 円
 長机(45cm×180cm)2台 無料
 パイプ椅子3脚 無料
 ガスボンベ1本 3960 円
 フライヤー 8700 円
 ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円
 ゴミ処理費 1000 円
 企画保証金 3000 円
 仕入れ額 49991 円
 合計 86651 円
 一食あたり 216.62 円

ジンギスカン



特製のタレに漬けこんだマトンやラム肉を野菜と一緒に焼く、北海道の焼肉です。

<企画概要>

使用容器:リリパック(普通皿)

使用容器枚数:400 枚

当日食材保管場所:クーラーボックス

おつり用両替料金:45,000 円分

(100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

1 えのきの根を落とし、半分の長さに切ってバラす

◆提供直前の調理

1 卓上鉄板焼器にサラダ油をひき、強火で熱す。

2 ラム肉をタレごと、続いて野菜をすべて入れる。

3 野菜でラム肉の蓋をして、中のラム肉を蒸し焼きに。

4 中まで火が通ってきたら、調味料を全て入れ混ぜる。

5 野菜がぐたぐたになり、水分が十分出てきたら完成

<ご用意いただくもの>

◆食材(10 食分)

冷凍味付けラム肉(カット済):300g

えのき:1 パック もやし:1/2 袋

冷凍カットキャベツ:1/2 個

冷凍スライス玉ねぎ:3/2 個

サラダ油:大さじ 1 塩コショウ:少々

トウバンジャン:250g コチジャン:250g

オイスターソース:大さじ 1

→これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

保存用タッパー(ビニール袋等でも可)
菜箸

クーラーボックス

保冷剤 or ドライアイス

割り箸:400 膳

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:

120000-60953=59047 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

カット済み冷凍味付けラム肉(1 袋 600g)

1620 円 ×2+870 円(送料)=4110 円

えのき(1 パック 200g)128 円 ×40=5120 円

冷凍カットキャベツ(1 袋 500g)181 円 ×40

+756 円(送料)=7996 円

冷凍スライス玉ねぎ(1 袋 1kg)414 円 ×12

+810 円(送料)=5778 円

もやし(1 袋)24 円 ×20=480 円

サラダ油(400g)203 円 ×1=203 円

塩コショウ(250g)220 円 ×1=220 円

オイスターソース(220g)490 円+350 円(送料)=840 円

豆板醤(1 瓶 500g)509 円 ×2+350 円(送料)

=1368 円

コチュジャン(1 瓶 500g)588 円 ×2+490 円(送料)

=1666 円

割り箸(200 膳)318 円 ×2=636 円

消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円

リリパック 400 枚 1600 円

テント看板セット 1000 円

ペンキ 5 色(各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円

長机(45cm×180cm) 2 台 無料

パイプ椅子 3 脚 無料

ガスボンベ 1 本 3960 円

卓上鉄板焼器 3800 円

ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円

ゴミ処理費 1000 円

企画保証金 3000 円

仕入れ額 29193 円

合計 60953円

一食あたり 152.4円

せんべい汁

肉や魚、野菜等を煮込んで「南部せんべい」を割り入れる八戸地方の郷土料理です。



<企画概要>

使用容器:リリパック(ボール皿)
 使用容器枚数:400 枚
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:45,000 円分
 (100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

1 ゴボウを斜めに切り、水につけアクをとる。
 2 人参、じゃが芋、糸こんにゃく、鶏肉を一口大に。
 3 野菜、糸こんにゃく、鶏肉を別々の袋にまとめ、テントに運ぶ直前まで冷蔵保存しておく。

◆提供直前の調理

1 大鍋に鶏肉以外を入れ、全て隠れるまで水を入れる。(せんべいが汁を吸うので水は少し多めに)
 2 大鍋を火にかけ、沸騰したら鶏肉を入れる。
 3 鶏肉を入れたら調味料で味付けをし、アクをとる。
 4 よそった後、ビニール手袋をした手でせんべいをそのまま盛り付ける。

<ご用意いただくもの>

◆食材(30 食分)

冷凍カットじゃがいも:大 8.5 個分
 冷凍カットにんじん:中 7.5 本分
 冷凍カットごぼう:5 本分
 糸こんにゃく:5 玉
 冷凍鶏もも肉(カット済):150g
 水:6L
 南部せんべい:30 枚
 →これを 400 食分用意

◆調理器具 / その他

おたま 1 つ
 スプーン(アク取り)
 保存用タッパービニール袋
 クーラーボックス
 保冷剤 or ドライアイス、ビニール手袋

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:
 $120000 - 73400 = 41540$ 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍カットじゃがいも (1 袋 500g)205 円
 $\times 30 + 1620$ 円 (送料)=7770 円
 冷凍カットにんじん (1 袋 500g)388 円 $\times 20$
 =7760 円
 冷凍カットごぼう (1 袋 1kg)521 円 $\times 14$ 袋
 +756 円 (送料)=8050 円
 糸こんにゃく (1 セット 6kg)1684 円 $\times 2 + 800$ 円
 (送料)=4168 円
 カット済み冷凍鶏もも肉 (2kg)950 円 $+ 950$ 円 (送料)=1900 円
 飲料水 (2L) 52 円 $\times 40 = 2080$ 円
 南部せんべい (1 袋 10 枚)172 円 $\times 40 + 890$ 円 (送料) $\times 2 = 8660$ 円
 割り箸 (200 膳)318 円 $\times 2 = 636$ 円
 消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

 テント 9900 円
 リリパック 400 枚 1600 円
 テント看板セット 1000 円
 ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円
長机 (45cm×180cm) 2 台 無料
パイプ椅子 3 脚 無料
ガスボンベ 1 本 3960 円
ガスコンロ (大) 1 個 2700 円
大鍋 (45L) 1 個 3500 円
ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他
参加費 3500 円
ゴミ処理費 1000 円
企画保証金 3000 円
仕入れ額 41800 円
合計 78460 円
一食あたり 196.1 円



北上風コロッケ

さといも、牛肉、豚肉、アクセントに県内一の生産量を誇るアスパラガスを使用した北上地方のB級グルメ。

<企画概要>

使用容器:なし(包み紙)

当日食材保管場所:クーラーボックス

おつり用両替料金:45,000 円分

(100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

1合挽き肉に卵 2 個を加え、塩コショウをまんべんなく振って練る。

2里芋をレンチンしてフォーク等で潰す。

3玉ねぎとアスパラをみじん切りに。

4フライパンに油小さじ 2 を入れ熱し、1 を炒める。玉ねぎを入れしんなりしたらアスパラを加え火を通す。

5生パン粉に水を加え吸わせる。

6冷やした245をボールでよく混ぜ、小判型 25 個に整形する(厚さ 1cm)。テントに運ぶ直前まで冷蔵保存する。

◆提供直前の調理

1全卵2個とふるいにかけて薄力粉大さじ8杯泡立て器で練り、水 10mL を加えて再度泡立て器で混ぜた「付け衣」を用意する。

2事前準備の6を薄力粉、付け衣、生パン粉(少し厚みのある皿にそれぞれ用意)の順に潜らせ、180°Cの油(菜箸をつけると細かい泡が見られる)で色よく揚げて完成。

<ご用意いただくもの>

◆食材(25 食分)

冷凍合挽き肉:500g、里芋水煮:500g

玉ねぎ:200g、アスパラ:60g

卵(L サイズ):2 個

生パン粉(粗挽き):大さじ 6

水:大さじ 2、塩コショウ:適量

<衣用>

卵(L サイズ):2 個、薄力粉:大さじ 8

水:20mL、生パン粉:適量

→これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

泡立て器 1 つ、保存用ジプロック

ワックスペーパー 400 枚以上、菜箸

計量スプーン、クーラーボックス、保冷剤 or ドライアイス

厚みのある皿:3 枚(衣用)

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合 :

120000-79488=40512 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍合挽き肉(1 パック 300g)358 円 ×27+895 円(送料)=10561 円

冷凍カット里芋(1 袋 500g)302 円 ×16+999 円(送料)=5831 円

冷凍みじん切り玉ねぎ(1 袋 500g)398 ×7+648 円(送料)=3434 円

アスパラガス(5 本程度)298 円 ×10=2980 円

卵L サイズ(1 パック 10 個)248 円 ×4=992 円

生パン粉(粗挽き)(1 袋 2kg)875 円 ×3+1296 円(送料)=3921 円

塩コショウ(1 本)204 円 ×1=204 円

薄力粉(1 袋 1kg)139 円 ×2=278 円

ワックスペーパー(500 枚)258 円+540 円(送料)=798 円

キャノーラ油(8kg)3831 円 ×3=11493 円

テンプル (500g, 18L 用) 780 円 ×2=1560円
消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円、テント看板セット 1000 円
ペンキ 5 色 (各 100ml)1000 円、刷毛 500 円
長机 (45cm×180cm) 2 台 無料
パイプ椅子 3 脚 無料
ガスボンベ 1 本 3960 円、フライヤー8700 円
ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円、ゴミ処理費 1000 円
企画保証金 3000 円、仕入れ額 42828 円
合計 79488 円
一食あたり 198.7円

牛タン焼き



宮城といえば仙台の牛タン。牛タンをスライスしたものに塩やタレなどで味付けをし、焼きあげた料理です。

<企画概要>

使用容器:紙コップ
 使用容器枚数:400 個
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:45,000 円分
 (100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

なし

◆提供直前の調理

1油を敷かずに牛タンを並べ、上から長ネギ、ごま油、味の素、塩を振りかけて中火で両面をこんがり焼く。

2焼きあがった牛タンを紙コップに盛り付け、スプーンで火の通った長ネギを掬ってふりかける。

<ご用意いただくもの>

◆食材(4食分)

冷凍牛タン(スライス済):400g

味の素:小さじ 2

塩こしょう:適量

冷凍きざみネギ:25g

ごま油:大さじ 4→これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

菜箸

スプーン

計量スプーン

クーラーボックス

保冷剤 or ドライアイス

紙コップ 400 個

合計 173351 円

一食あたり 433.3 円

<売り上げ / 利益予想>

一食 600 円で 400 食売った場合:

240000-173351=66649 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

スライス済み冷凍牛タン(1 パック 1kg3330 円)×40=133200 円

味の素(1 袋 1kg)1122 円 +350 円(送料) =1472 円

塩コショウ(1 本)204 円

冷凍きざみネギ(1 袋 500g)235 円 ×5+756 円(送料)=1931 円

ごま油(1L)1633 円 ×2+600 円(送料)=3866 円

割り箸(200 膳)318 円 ×2=636 円

紙コップ(100 個)201 円 ×6=1206 円

消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円

テント看板セット 1000 円

ペンキ 5 色(各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円

長机(45cm×180cm) 2 台 無料

パイプ椅子 3 脚 無料

ガスボンベ 1 本 3960 円

卓上鉄板焼器一台 3700 円

ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円

ゴミ処理費 1000 円

企画保証金 3000 円

仕入れ額 143291 円

どんがら汁



「どんがら」は魚のアラのことで、庄内地方では極寒の時期に捕れる鱈のことを「寒だら」と呼んで、身から骨、内臓まで豪快に鍋に入れ煮込みます。

クーラーボックス
保冷剤 or ドライアイス

<売り上げ / 利益予想>
一食 250 円で 400 食売った場合:
100000-48256=51744 円
(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>
魚のアラ (85g×24 缶)1020 円 ×6=6120 円
飲料水 (2L) 52 円 ×40=2080 円
みそ (1 袋 1kg)480 円 ×10=4800 円
海苔 (8 枚 ×12 パック)838 円 ×4=3352 円
紙コップ (100 個)201 円 ×6=1206 円
爪楊枝 (650 本)62 円 ×1=62 円
消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>
◆委員会に申請するもの
テント 9900 円
テント看板セット 1000 円
ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円
刷毛 500 円
長机 (45cm×180cm) 2 台 無料
パイプ椅子 3 脚 無料
ガスボンベ 1 本 3960 円
ガスコンロ (大)1 個 2700 円
大鍋 (45L)1 個 3500 円
ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)
◆その他
参加費 3500 円
ゴミ処理費 1000 円
企画保証金 3000 円
仕入れ額 18396 円
合計 48256 円
一食あたり 120.6 円

<企画概要>

使用容器:紙コップ
使用容器枚数:400 個
当日食材保管場所:クーラーボックス
おつり用両替料金:47,500 円分
(50 円:50 枚、100 円:100 枚、500 円:
50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備: なし
◆提供直前の調理
1大鍋に水 2L を沸かし、沸騰したらアラを入れる。
2蓋をせずに煮立て、浮いてきたアクを丁寧にとる。
3火が通ったらみそを大さじ 13 杯ほど加え、味を調える。
4紙コップによそい、ビニール手袋をした手で海苔 1 枚を握りつぶしながら加える。

<ご用意いただくもの>

◆食材(10 食分)
魚のアラ (缶詰):300g
水:2 リットル
みそ:200g 程度
海苔:適量
→これを 400 食分用意。
◆調理器具 / その他
計量スプーン, スプーン (アク取り用), 菜箸おたま
ビニール手袋 (海苔を触る際必須)
紙コップ:400 個
爪楊枝:400 本



そぼろ納豆春巻き

ネバネバした納豆が春巻きに包まれ、非常に食べやすい料理となっています。納豆と大葉、肉とチーズの組み合わせは美味。

<企画概要>

使用容器:紙コップ
 使用容器枚数:400 個
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:45,000 円分
 (100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

1鶏挽き肉に酒、みりん、砂糖を混ぜ合わせる。
 2春巻きの皮を広げ、1、続いて納豆、大葉、とろけるチーズを乗せる。
 3春巻きを巻いて水溶き薄力粉でとめ、タッパーなどでテントに運ぶ直前まで冷蔵保存する。

◆提供直前の調理

1春巻きをフライヤーで揚げて完成。

<ご用意いただくもの>

◆食材(10食 20本分)

鶏ひき肉:400g
 料理酒:大さじ 5
 みりん:大さじ 5
 砂糖:小さじ 5
 納豆:5 パック
 シュレッドチーズ:100g
 大葉:10 枚
 水溶き薄力粉:適量→これを約 400 食分

◆調理器具 / その他

クーラーボックス
 保冷剤 or ドライアイス
 紙コップ 400 個 爪楊枝 400 本
 菜箸、計量スプーン
 保存用タッパー

<売り上げ / 利益予想>

一食 350 円で 400 食売った場合:
 140000-86664=53336 円
 (売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

鶏ひき肉 (1 袋 500g)475 円 ×32=15200 円
 料理酒 (1 本 1L)453 円 ×3=1359 円
 みりん (1 本 600mL)378 円 ×5=1890 円
 上白糖 (1 袋 1kg)229 円 ×1=229 円
 納豆 (1 セット 3 パック)90 円 ×67=6030 円
 シュレッドチーズ (1 袋 250g)561 円 ×16
 =8976 円
 大葉 (1 袋 100 枚)496 円 ×4+700 円 (送料)=2684 円
 薄力粉 (1 袋 1kg)139 円 ×1=139 円
 爪楊枝 (650 本)62 円 ×1=62 円
 紙コップ (100 個)201 円 ×6=1206 円
 キャノーラ油 (8kg) 3831 円 ×3=11493 円
 テンプル (500g, 18L 用) 780 円 ×2=1560 円
 消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円
 テント看板セット 1000 円
 ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円
 刷毛 500 円
 長机 (45cm×180cm) 2 台 無料
 パイプ椅子 3 脚 無料
 ガスボンベ 1 本 3960 円
 フライヤー 8700 円
 ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円、ゴミ処理費 1000 円
企画保証金 3000 円、仕入れ額 51604 円
合計 86664円
一食あたり 216.7 円

宇都宮ぎょうざ



栃木県はぎょうざの具材となるニラの生産量が全国トップクラス。ニラをたっぷり使った宇都宮ぎょうざは食べ応えバッチリです。

<企画概要>

使用容器:紙コップ
 使用容器枚数:400 個
 当日食材保管場所:クーラーボックス
 おつり用両替料金:45,000 円分
 (100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

- ◆事前準備: なし
- ◆提供直前の調理
- 1多めの油を引いて、強めの中火にして焼き色をつける。
- 2程よくきつね色に焼き色がついたら、水をかけてアルミホイルをかぶせ、中火で4分ほど蒸し焼きに。
- 3アルミホイルの蓋をとって強火で水分を全て飛ばす。※水分が全て飛ぶと音が変わる。
- 4焼き色がキレイになったら紙コップに取り分け、付属の醤油をかける。

<ご用意いただくもの>

- ◆食材(10食3個分)
- 冷凍宇都宮ぎょうざ:30 個
- サラダ油:大さじ 3-4 程度
- これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

- クーラーボックス
- 保冷剤 or ドライアイス
- 菜箸
- アルミホイル 1 巻
- 紙コップ 400 個
- 爪楊枝 400 本

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:
 120000-77134=42866円
 (売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍宇都宮ぎょうざ (1 箱 30 個)1000 円
 ×40+1160 円 (送料)×3=43480 円
 サラダ油 (1350g)640 円 ×2=1280 円
 爪楊枝 (650 本)62 円 ×1=62 円
 紙コップ (100 個)201 円 ×6=1206 円
 アルミホイル (1 巻)170 円 ×1=170 円
 消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

- ◆委員会に申請するもの
- テント 9900 円
- テント看板セット 1000 円
- ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円
- 刷毛 500 円
- 長机 (45cm×180cm) 2 台 無料
- パイプ椅子 3 脚 無料
- ガスボンベ 1 本 3960 円
- 卓上鉄板焼器 3800 円
- ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)
- ◆その他
- 参加費 3500 円
- ゴミ処理費 1000 円
- 企画保証金 3000 円
- 仕入れ額 46974 円
- 合計 77134 円
- 一食あたり 192.8円



チキン南蛮

鶏肉のから揚げを甘酢に絡めて、その上からタルタルソースを掛けたチキン南蛮。鶏肉のジューシーさを楽しめます。

<企画概要>

使用容器:紙コップ

使用容器枚数:400 個

当日食材保管場所:クーラーボックス

おつり用両替料金:47,500 円分

(50 円:50 枚、100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備:なし

◆提供直前の調理

1冷凍唐揚げを 170°C程度に熱した油で約 4 分揚げる。

2揚がったら油をよくきる。

3鍋で煮立たせたチキン南蛮だれに揚げた鶏肉をくぐらせる。

4紙コップに盛り付け、タルタルソースを添える。

<ご用意いただくもの>

◆食材(10 食分)

冷凍チキン唐揚げ:1 袋

チキン南蛮たれ:150ml

タルタルソース:大さじ 10 程度

→これを 400 食分用意。

◆調理器具 / その他

クーラーボックス

保冷剤 or ドライアイス

紙コップ 400 個

爪楊枝 400 本

<売り上げ / 利益予想>

一食 350 円で 400 食売った場合:

140000-82790=57210 円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

チキン唐揚げ (1kg)555 円 ×40=22200 円

チキン南蛮たれ (1.8L) 1377 円 ×4=5508 円

タルタルソース (チューブ 1kg)1025 円×5=5125 円

キャノーラ油 (8kg)3831 円 ×3=11493 円

テンプル (500g, 18L 用)780 円 ×2=1560 円

爪楊枝 (650 本)62 円 ×1=62 円

紙コップ (100 個)201 円 ×6=1206 円

消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円

テント看板セット 1000 円

ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円

長机 (45cm×180cm) 2 台 無料

パイプ椅子 3 脚 無料

ガスボンベ 1 本 3960 円

フライヤー 8700 円

ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円

ゴミ処理費 1000 円

企画保証金 3000 円

仕入れ額 47730 円

合計82790 円

一食あたり 206.9

ゴーヤチャンプルー



「チャンプルー」は沖縄の方言で「ごちゃませ」という意味。豆腐などいろいろな食材をゴーヤいためた簡単料理です。

◆調理器具 / その他

クーラーボックス

保冷剤 or ドライアイス

割り箸 400 膳

ビニール手袋 (鯉節に触わる際必須)

<企画概要>

使用容器:リリパック(普通皿)

使用容器枚数:400 枚

当日食材保管場所:クーラーボックス

おつり用両替料金:45,000 円分

(100 円:100 枚、500 円:50 枚、1000 円:10 枚)

<レシピ概要>

◆事前準備

1ゴーヤは縦半分に切りスプーンでワタを取り除き、5mm幅位に切る。

2豆腐はレンチンするなどしてよく水を切り、一口大にカット。

3スパムは短冊切りにする。

4テントに運ぶ直前まで冷蔵保存。

◆提供直前の調理

1鉄板で油を熱したところに豆腐を置き、あまり触れず、焼色をつけるよう焼き鉄板の脇に寄せておく。

2油を足し、ゴーヤとスパムをいためる。

3溶いた卵を加えいためる。

4ゴマ油を一周してから鯉節を 1パック加えさっと和える。

<ご用意いただくもの>

◆食材(10 食分)

ゴーヤ:1 袋、スパム:1 缶

木綿豆腐:4 丁、卵:5 コ

サラダ油 (いため用):少々、鯉節:40g

麵つゆ:大 12、ほんだし:大 4 弱

塩コショウ:少々、ごま油:少々

→これを 400 食分用意。

<売り上げ / 利益予想>

一食 300 円で 400 食売った場合:

120000-76058= 43942円

(売り上げ)-(負担額合計)=(利益)

<仕入れ額内訳>

冷凍ゴーヤ (500g) 586 円 ×34+999 円 (送料)=20923 円

スパム (360g×24 缶)7638 円

+(360g×12 缶)4110 円 =11748 円

木綿豆腐 (350g)29 円 ×34=986 円

卵 (10 個入り)198 円 ×17=3366 円

サラダ油 (1350g)640 円 ×1=640 円

かつお節 (100g)207 円 ×14=2898 円

麵つゆ (1L)187 円 ×6=1122 円

昆布かつおだし (450g)285 円 ×2=570 円

塩コショウ (150g)85 円 ×1=85 円

ごま油 (600g)548 円 ×1=548 円

割り箸 (200 膳)318 円 ×2=636 円

消毒スプレー(400ml)=776 円

<備品等経費>

◆委員会に申請するもの

テント 9900 円

リリパック 400 枚 1600 円

テント看板セット 1000 円

ペンキ 5 色 (各 100ml) 1000 円

刷毛 500 円

長机 (45cm×180cm) 2 台 無料

パイプ椅子 3 脚 無料

ガスボンベ 1 本 3960 円

卓上鉄板焼器 3800 円

ダスキン送料 2500 円(1台ごとに)

◆その他

参加費 3500 円

ゴミ処理費 1000 円

企画保証金 3000 円

仕入れ額 44298 円

合計 76058 円

一食あたり 190.1円

2. 連絡先一覧

a. 企画調整局について

ICU 祭実行委員会は、ICU 祭を運営する組織であり、全 6 局(事務局、営業局、企画調整局、本部企画局、広報宣伝局、製作局)から成り立っています。このうち、企画調整局が中心となって皆さまの企画運営をお手伝い致します。

◆ICU 祭実行委員会会室：学生会室(旧 D 館 209 号室)

◆電話：0422-33-3315 (内線:3315)

b. 質問など問い合わせ先について

食品に関するご質問は原則下記のアドレスまでお願い致します。

食品に関するお問い合わせ / 企画調整局・企画全般に関するお問い合わせ	局長 巽 菜香 (TATSUMI, Naka) Email : kityou2020@icu-fes.com
--	---

何かご不明な点・ご質問がございましたら、お気軽にご相談ください。

屋外テント企画全般に関するお問い合わせ	屋外テント企画担当 大石 利紗 (OISHI, Risa) 常本 響子 (TSUNEMOTO, Kyoko) Email : tent2020@icu-fes.com
本館・その他企画全般に関するお問い合わせ	本館・その他企画担当 藤多 慶知 (FUJITA, Yoshitomo) 山口 真生 (YAMAGUCHI, Masaki) Email : honkan2020@icu-fes.com

また企画調整局の HP には、よくある質問をまとめた Q&A ページを設けております。併せてご利用ください。HP には以下のリンク・QRコードからアクセスできます。

<https://icufeskityou2020.wixsite.com/website>

HPに繋がるQRコード



2. チェックリスト

内容	日付	チェック
「一般参加企画募集説明会」動画視聴	5/11(月)~5/24(日)	✓
事前登録	5/25(月)~5/29(金)	✓
1次登録、会計契約書提出	6/1(月)~6/4(木)	✓
2次登録	6/1(月)~6/8(月)	✓
メールアドレス登録確認（空メールで送信）	6月中	
「食品に関する説明会」動画視聴	6/10(水)~6/17(水)	✓
食品に関するWeb調査	6/10(水)~6/23(火)	
第1次Web調査	8/24(月)~9/1(火)	
アイコン提出	8/24(月)~9/1(火)	
企画者ミーティング①	9/9(水)	
第2次Web調査	9/9(水)~9/12(土)	
企画者ミーティング②	9/16(水)	
料金徴収期間	9/28(月)~10/1(木)	
両替（必要団体のみ）	10/5(月)~10/8(木)	
企画者ミーティング③	10/14(水)	
ICU祭	10/17(土)、10/18(日)	
祭後アンケート	11月上旬	
返金	12月上旬	