

催しの運営メモ（例）

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) 子供0人
売 価	300円(大盛り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kg、牛肉：〇kg、じゃがいも：〇kg、たまねぎ：〇kg、
にんじん：〇kg、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	集合、調理開始 ・ 肉・野菜を炒め、鍋(寸胴)に水(〇 ^{リットル})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	● 10:00～12:00→全員 ● 12:00～15:00→A班 ● 15:00～18:00→B班
12:30～	ルーを加える	※12:00～18:00までは2～3人 ずつ交替で従事した
16:30	炊飯器のスイッチを入れる	
17:30～	調理完了。ご飯とカレーを販売会場に運ぶ	
18:00～	販売開始 → 19:20 完売	● 18:00～19:00→A班 ● 19:00～20:30→B班
～20:30	販売会場の片づけ完了	

備考（次の担当者の参考になるように、気づ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、各自家庭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良かった。
- ・ 予想以上に売り切れるのが早かったため、少し販売数を増やしてもいいかもしれない。