

企画書 【調理企画】

◆参加団体情報

参加団体名	焼きそば愛好会
企画責任者名	辛子 万代子

◆品目

焼きそば

◆味の種類

塩
ソース
オリーブオイル

◆材料・保存方法及び仕入れ先

材料	保存方法	仕入れ先
・麺	アイスボックス	【麺、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、もやし、豚肉、ミネラルウォーター】 YAKISOBAショップ下高井戸店 東京都杉並区下高井戸〇-〇〇-〇 tel:03-〇〇〇〇-〇〇〇〇 【ソース、油、塩コショウ、オリーブオイル】 仕入れ先:amazon 製造元:なんとか水産 東京都杉並区永福町〇〇-〇 tel:090-〇〇〇〇-〇〇〇〇 【コーラ、ウーロン茶】 ドリンクキングショップ明大前店 東京都杉並区永福町〇〇-〇 tel:03-〇〇〇〇-〇〇〇〇
・キャベツ(カット済み)	〃	
・にんじん(カット済み)	〃	
・玉ねぎ(カット済み)	〃	
・もやし	〃	
・豚肉	〃	
・ミネラルウォーター	〃	
・ソース(液体)	常温	
・油	〃	
・塩コショウ	〃	
・オリーブオイル	〃	
・コーラ、ウーロン茶	アイスボックス	

◆調理方法

- 鉄板に油を引く。
- 豚肉を焼く。
- キャベツ・にんじん・玉ねぎ・もやしを炒める。
- 火が通ったら麺を鉄板に開け、ミネラルウォーターで麺をほぐす。
- 炒める。
- 味付けをする。
塩味→塩コショウをかける。
ソース味→ソースをかける。
オリーブオイル→オリーブオイル・塩コショウをかける。
- エコトレーに盛り付ける。
- 完成!
飲料はアイスボックスで冷やしたものを、来場者にペットボトルで提供する。

エコトレーの使用を希望する

飲料販売を希望する

◆レンタルする備品

備品名	数量
鉄板焼き器	1
ベニヤテーブル	1
アイスボックス(64L)	1

◆参加団体で用意する備品

備品名
アイスボックス(45L)

※裏面もご確認ください。

※以下は飲食物の提供以外に企画を行う参加団体のみ、記入してください。

◆企画に付随する事項

9

例)商品を買ってくれた来場者にマジックを披露する。

10

屋外配布を希望する