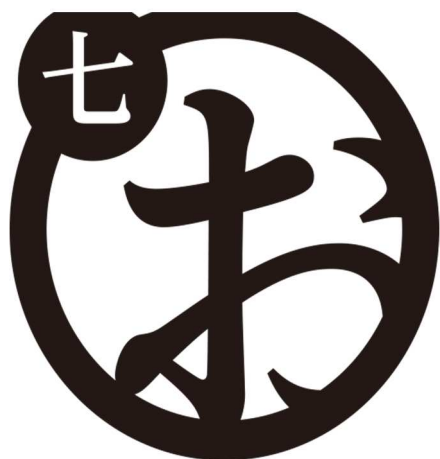




杉七おやじの会
模擬店マニュアル
(当日用)



目次

1.	集合・服装・持ち物など.....	3
1.1.	集合.....	3
1.2.	服装.....	3
1.3.	持ち物	4
※	初日の集合直後～午前中の作業	4
2.	ごみ箱作成・平均台並べ・箱馬移動について.....	5
2.1.	ごみ箱作成	5
2.2.	平均台・箱馬の運搬、遊具テープ巻き	5
3.	焼きそば.....	6
3.1.	役割.....	6
3.2.	資材準備.....	6
3.3.	調理場設営	6
3.4.	パック詰め台設営	6
3.5.	調理器具等洗浄.....	6
3.6.	仕込み	8
3.7.	調理.....	8
3.8.	パック詰め.....	8
3.9.	販売.....	8
3.10.	予約注文／差し入れについて	9
	（参考）物品調達例.....	9
4.	ソースせんべい.....	10
4.1.	役割.....	10
4.2.	準備.....	10
4.3.	仕込み	10
4.4.	販売.....	10
	（参考）物品調達例.....	10

5.	フランク	11
5.1.	役割	11
5.2.	準備	11
5.3.	調理	12
5.4.	販売	12
	(参考) 物品調達例	12
6.	ジュース	13
6.1.	役割	13
6.2.	準備	13
6.3.	販売	13
7.	かき氷	14
7.1.	役割	14
7.2.	準備	14
7.3.	販売	14
7.4.	杉七太鼓の会の子供たちのために	15
	(参考) 物品調達例	15
8.	人形すくい	16
8.1.	役割	16
8.2.	準備	16
8.3.	ルール	16
8.4.	備考	17

1. 集合・服装・持ち物など

1.1. 集合

<1日目>

- ・ 集合時刻 . . . 8:30
- ・ 集合場所 . . . おやじの会倉庫付近

※ 可能な人は7:30からの会場設営作業に参加して下さい。

<2日目>

- ・ 集合時刻 . . . 12:00
- ・ 集合場所 . . . 東昇降口

<翌日>

- ・ 集合時間 . . . 8:30
- ・ 集合場所 . . . 東昇降口

※ 可能な人は7:30からの会場撤収作業に参加して下さい。

※ 詳細はタイムテーブルをご確認下さい。

1.2. 服装

- ・ おやじの会Tシャツ（緑色）
- ・ バンダナや帽子など頭を覆うもの
- ・ マスク

※ 調理用のゴム手袋は、おやじの会で用意してあります。

※ 貴重品を保管できる場所が無い場合、財布、携帯電話、免許証など貴重品は身に付けられる範囲で所持しましょう。



1.3. 持ち物

- 牛乳パックまたはペットボトルで作った氷 × 2本以上（2日分）
 - ※ 当日の2～3日前から、自宅の冷凍庫に入れて作成して下さい。
 - ※ 初日は、朝に持参するとすぐに溶けてしまうので、昼休みに一時帰宅し、持参して下さい。

※ 初日の集合直後～午前中の作業

- 買出しメンバー（自動車2台、計5名）
 - ・ ハナマサ（3名）
 - ・ A-Price & OKストア（2名）
- 5年生と一緒に以下の作業を行うメンバー（8:45～）
 - ・ ごみ箱作り
 - ・ 平均台並べ（食事スペース座席用）
 - ・ 箱馬（鉄棒にかけてある駆け足台）の倉庫への移動
- その他メンバー
 - ・ 倉庫からの道具出し
 - ・ テント設営
 - ・ 長机・椅子等の運搬・設置
 - ・ 道具の洗浄
 - ・ 番重など食品用資材のアルコール消毒
 - ・ かき氷機の運搬／刃の調整
 - ・ 人形すくいの舟のポンプ動作チェック 等々

◇ 買出しチームが戻ったら、食材の仕込みを開始する。

- ※ 食材はエアコンでガンガンに冷やした防災室内および冷蔵庫で保管します。
 - ・ キャベツ等、野菜の刻み作業
 - ・ フランクフルトの棒抜き作業
 - ・ ソースせんべいの仕込み
 - ・ ラムネのフィルム剥き 等々

2. ごみ箱作成・平均台並べ・箱馬移動について

2.1. ごみ箱作成

5年生の子供たちにおやじが指導しながら作成します。

盆踊りを通じてエコや地域貢献を意識するなど、教育の一環として実施しています。

- 準備するもの
 - ・ 段ボール箱（※ 2017 年度以降、入手先は要検討。）
 - ・ カッター
 - ・ ガムテープ
- 段ボール箱を使用してごみ箱を作成します。

◇ 分別の種類

- ・ 焼きそばパック
- ・ 割り箸
- ・ かき氷カップ
- ・ かき氷スプーン
- ・ ラムネ空き瓶
- ・ ペットボトル
- ・ ペットボトルキャップ
- ・ 燃えるゴミ（フランク紙、ソースせんべい紙、輪ゴム、残菜）
- ・ 残り汁バケツ（かき氷、ジュース）

2.2. 平均台・箱馬の運搬、遊具テープ巻き

- 体育館裏にある平均台を、校庭の食事スペースに運搬します。
- 鉄棒の近くにある箱馬を、プール横の倉庫へ移動します。
- PTA からテープを受け取り、遊具に巻いて使用禁止の紙を貼ります。

3. 焼きそば

3.1. 役割

1. 仕込み／調理 : 3～4名
2. パック詰め : 5～6名
3. 販売／整列／袋詰め : 4～5名

3.2. 資材準備

- ・ 以下の資材を運搬します。
 - ・ 多目的室（旧ランチルーム）または視聴覚室から運ぶもの：
長机（調理場／パック詰め台用）
※ 数は必要に応じて調整します。
 - ・ おやじの会倉庫から運ぶもの：
ブロック、石膏ボード、番重（PP製／スチール製）、その他
（調理器具／容器類等）
 - ・ 防災倉庫から運ぶもの：
発泡スチロール箱（焼きそばパック収納用）

3.3. 調理場設営

- ・ 昇降口の外に長机2脚を設置し、石膏ボードを乗せます。
- ・ 石膏ボードの上にコンロを乗せ、ブロックで囲います。
- ・ 長机の下にプロパンガスを設置し、二股ガスホースでコンロに接続します。

3.4. パック詰め台設営

- ・ 昇降口の内側に長机5脚を設置し、表面をアルコール消毒しておきます。

3.5. 調理器具等洗浄

- ・ 番重／調理器具／発泡スチロール箱など、食品が触れる物を洗剤で洗い、アルコール消毒しておきます。

重要 以降の工程では帽子／バンダナ等着用（特にパック詰め時は手袋着用＆手袋の上からアルコール消毒）

3.6. 仕込み

- 家庭科室でキャベツを切り、1 回焼く分（キャベツ 1 個分）をレジ袋 1 袋に入れます。
 - ※ 芯の部分は大胆にそぎ落とし、一口大（約 2cm）にカットします。
- 調理場で肉を焼き、専用の容器に入れて鉄板の傍に置いておきます。
- 麺は袋のままほぐしておきます。
 - ※ 焼く前に袋から出して、番重の中で更にほぐすと良いです。

3.7. 調理

- 焼きそばを焼きます。
- 1 回分焼き上がり毎に、スチール製の番重へ移し、パック詰め台へ運搬して PP 製の番重へ移します。

3.8. パック詰め

- トングを使用して PP 製の番重からパックに詰め、輪ゴムで止めます。
 - ※ 紅ショウガ・青のりは要確認
- 輪ゴムの間に割り箸を挿します。
- パック詰め後、発泡スチロールの箱へ格納します。（発泡スチロールが足りなくなったら番重で対応します。）
- 養生テープに焼きそばの数を書き、発泡スチロールの箱に貼っておきます。

※ スペシャル焼きそばの調理およびパック詰めについては年度毎に要確認

3.9. 販売

- ソース焼きそばとスペシャル焼きそばの発泡スチロール箱を 1 つずつ売場へ陳列し、中間にトッピング調味料を設置します。
- 3 パック以上はレジ袋に入れて提供します。

3.10. 予約注文／差し入れについて

- ・ 杉七太鼓の会／主事さん：パックで提供
- ・ PTA 室の町会関係者：大皿で提供

(参考) 物品調達例

- ・ 容器
 - ・ 焼きそば用パック 1200 枚
 - ・ 割り箸 1600 膳
 - ・ 大皿 20 枚
 - ・ 輪ゴム 100g × 3 箱
 - ・ レジ袋（キャベツ切り分け／3 パック以上提供用）
※ パッケージプラザ中野で購入
- ・ 食材
 - ・ 麺 1kg (8 食) × 63 袋 = 504 食 (1 日分) 2 日分 = 1kg (8 食) × 126 袋 = 1008 食
 - ・ 豚コマ肉 10kg、豚挽き肉 10kg (それぞれ 2 日分) 当日朝引取り半分の 5kg ずつは冷蔵庫へ
 - ・ キャベツ 21 玉 × 2 日分 = 42 玉
- ・ プロパンガス
 - ・ 10kg 原燃料店へ予約 引渡し時に現金支払い 3 日目午前に取り取り

4. ソースせんべい

4.1. 役割

1. 受付／会計：1名
2. 作る人：2名

4.2. 準備

- ・ 設備
 - ・ 長テーブル：2脚（販売用）

4.3. 仕込み

- ・ ラミパック紙（12 cm*15 cm）を、印刷室の裁断機を使用して 12cm の正方形に裁断します。
- ・ せんべい 9 枚ずつをラミパック紙に包み、PP 製番重に保管します。
（包む作業は、ソースせんべい班以外のメンバーも手伝います。）

4.4. 販売

- ・ せんべい 1 枚にソース、トッピング類を塗り、ラミパック紙に包んで渡します。

（参考）物品調達例

- ・ 容器等
 - ・ ラミパック袋：1000 枚 x4 #40 18cmx15cm
 - ※ フランクと共用
- ・ 食材
 - ・ 丸せんべい ネットにて注文 250 枚入り 40 袋
 - ・ トッピング類

5. フランク

5.1. 役割

1. 販売／ホットプレート：3名
2. 補充：1名

5.2. 準備

- 電源
 - ・ 電源ドラム 1 台
(特活室廊下、特活室、防災倉庫のいずれかから電源を供給します。)
 - 設備
 - ・ 長テーブル：3 脚 (販売用、後方補給用、ケチャップ等設置用)
 - 調理器具
 - ・ 大鍋 (茹でる用)：1 つ
 - ・ ホットプレート：1 台
 - ・ ボウル：3 つ
 - ・ トング：4 個 (川崎さん所有)
 - ・ ケチャップ容器(赤色)：2 個 (川崎さん所有)
 - 容器等
 - ・ ラミパック袋
 - ・ パック容器
 - ・ キッチンペーパー (ホットプレート掃除など)
- ※ 数量については別途確認

5.3. 調理

- 串を抜き、袋に戻しておきます。
(他班のメンバーも、手が空いていたら串抜きを手伝います。)
- 大鍋でフランクを茹でます。(家庭科室ボウル、トング使用。)
- 鉄板で炒めて焼き目をつけます。(味付けは無し)
- 番重に厚手のビニールを敷き、炒めたフランクを詰めます。
- 印刷室の裁断機を使用して、ラミパック袋(18 cm*21 cmサイズ)の1辺を切り落とします。

5.4. 販売

※ フランクを紙パックに詰める人は、ゴム手袋、バンダナ着用、アルコール消毒励行。

- 後方の机で番重からボウルに移し、売り場のホットプレートで温めます。
- 裁断したラミパック袋に包んで販売します。
 - ※ 複数購入時は焼きそばパックを使用して販売します。
 - ※ ケチャップ、マスタードは売り場横のテーブルに置きます。

(参考) 物品調達例

- 食材
 - ・ 肉のハナマサ 棒付フランク 600 本 (2 日分)
 - ・ 軟骨入りつくね串 400 本
 - ・ ケチャップ 1kg x 7 本、マスタード 3 本
- 容器等
 - ・ ラミパック袋 : 1000 枚 x4 #40 18cmx15cm
※ フランクと共用
 - ・ パック容器 : 複数購入者用、焼きそばと兼用
 - ・ キッチンペーパー : 2 個入り x 4 個
(ホットプレート掃除など)

6. ジュース

6.1. 役割

1. 販売：2名
2. 補充：1名

6.2. 準備

- トロ舟 80 型 2 台（販売時用）を洗剤で洗います。
- ラムネ（1 日分 250 本）のフィルムを剥きます。
 - ※ ジュース班以外のメンバーも手伝います。
- 事前に依頼したジュース冷却用氷を宮野牛乳店から受け取ります。
 - ※ 1 週間くらい前に青梅街道の宮野牛乳店の冷凍庫をお借りし、発砲スチロールにビニール袋を入れ、水を入れて氷を作らせて頂きます。
- おやじの会メンバー各自で牛乳パックに氷を 2 つ作ってもらい、一日毎に持ってきてもらいます。
 - ※ 2～3 日前から自宅の冷凍庫に入れておけば出来ます。
- 午後の早めの時間から、トロ舟にジュースを並べ、冷却用氷（宮野さん依頼分）および各自の氷でジュースを冷やします。
 - ※ トロ舟に入らないジュースは、大きなポリバケツや大きめの発砲スチロールの中で冷やしておきます。
 - ※ 冷却には水を使わず、氷のみを入れて冷やします。
 - ※ 以下の順に冷やします。
 - ① 飲み物
 - ② バラの氷
 - ③ ブロック氷

6.3. 販売

- 状況によってはトロ舟以外に、発砲スチロールを用意し販売する。

7. かき氷

7.1. 役割

1. 受付／販売 : 2名
2. かき氷作成 : 2名
3. 氷・シロップ補充等 : 1名

7.2. 準備

- ・ 電源
 - ・ 電源ドラム2台
 - ※ コンセントは電圧下がらないよう別々に供給します。
 - ※ コードは全部延ばします。
- ・ 道具
 - ・ かき氷機 × 2台
 - ※ 1台はおやし倉庫に保管しているものを使用します。
 - ※ もう1台は菟睦町会の田中さん（産業商工会館隣のクリーニング屋さん）からお借りします。（事前をお願いしておきます。）
 - ※ 当日、自動車またはリヤカーで音響と一緒に搬出、搬入の際におやじの会で田中さんの準備道具も併せて受け取ります。
 - ※ 3日目のやぐら撤収後に返却します。
 - ・ 長テーブル 前1脚、補給用1脚、傘立て（氷ボックスの台）
 - ・ エプロン ビニール製2枚
 - ・ 氷ピック、カップ用風よけ箱制作

7.3. 販売

- ※ **かき氷の作り手、補充担当は、ゴム手袋、バンダナ着用、アルコール消毒励行。**
- ・ 売り場前方で受付／販売担当2名が受付と集金を行い、整列にも注意します。
- ・ 後方にシロップ、氷、カップ、スプーンの補給担当1名を配置します。

7.4. 杉七太鼓の会の子供たちのために

- ~~20:00 以降に購入できるよう特別チケットを用意し事前配布する。~~
- ~~チケットを提示されたら、通常通りにカキ氷を作る。~~

※ 2018 年度は、太鼓の会の要望により、かき氷の提供を止め、
ジュースとソース焼きそばのみの提供となりました。

(参考) 物品調達例

- 貫目氷
2 日分 合計 44 貫目 約 1000 杯
(1 日目 24 貫、2 日目 20 貫) 城西産業 (天沼) に予約
当日 16 時頃、南門に配達(当日分 24 貫目)、支払い、
リヤカーと発砲スチロール 6 個 (石川さん所有、1 箱に 3 貫目)
保管は廊下奥の涼しい所へ
- 容器
氷カップ 1800 個、スプーン 2000 本、シロップ容器

8. 人形すくい

8.1. 役割

1. 受付：1名
金銭の授受とおわん／ポイ渡し
2. 光るアイテム交換係：1名
光るアイテム交換所で交換券とアイテムを交換する。
3. トロ舟担当：3名 <トロ舟3つ> ※晴天でも雨天でもトロ舟は3台。
ポイの破れをジャッジし、すくった人形を袋に入れて子供達に渡す。
5個以上の子供には、3個持って帰るか、光るアイテムが良いかを
聞いて対応する。
4. サポート：2名
受付後の子供達をトロ舟に誘導する。トロ舟に溜まったお碗を回収
し、受付に戻す。場合によってはポイ枠貼りの指揮。

8.2. 準備

- ・ お碗の代わりにかき氷カップを利用します。
- ・ ポイの作成 枚数：1日 580枚
※ 2018年度は1ケース（90枚）増量
※ 不足の場合には開催中の後ろでポイ作りを実施します。
→その場合、他の班の空いた人員で対応します。

8.3. ルール

- ・ すくった数：0個 → 1個もらえる
- ・ すくった数：1～4個 → 取った分もらえる
- ・ すくった数：5個以上 → 光るアイテム1個と交換
※ 光るアイテムの子供には光るアイテム引換券を渡し、光るアイテム交換所
にて受け渡しをします。
※ 光アイテムは男女にまんべんなく行き渡るように選定します。

8.4. 備考

- 特別景品（光るアイテム）は約 300 個限定のため初日 150 個、2 日目 150 個にして、交換券がなくなった時点で光るアイテムとの交換は終了とします。
- 事前に 2 日間のアイテムを分けておき、基本的にその数量の中で対応します。
- 初日に極端に足りなくなる場合などは、2 日目に様子を見ながら投入します。
- ポイ紙は 6 号で当日分準備しますが（5 号が厚め、順に 6 号、7 号と薄くなる）、様子をみて 5 号、7 号に変更します。
- 水中モーターはトロ舟 3 つの場合、大 2 つに小 1 つで対応します。（小は、小さい子（未就学児）用で使用）

以上