

最終全体会議(7/28)内容

2024.7.28 佐藤作成

1『各模擬店毎の現状説明(担当者・食材 その他)』

【焼き鳥】

- ・7/16 高橋肉店に注文済み @53 引取り《担当 佐藤》8/3 14時 【600串】
- ・売値の貼り紙変更(70円 → 80円)《担当 齋藤》

【飲み物】

- ・全て購入済 購入先《アマゾン・エスポット》佐藤家保管
- ・オレンジジュース 《280mlペットボトル・飲み途中可・@90》
- ・ビニールプールを膨らますためのポンプは？ 須藤(省)様借用依頼済 当日持参
- ・ペットボトルに水入れて凍らせたもの《10:00 昼頃 持参》

【生ビール】

- ・サーバー 炭酸ガスボンベ 20ℓ樽 予約は？ 遠州屋依頼済 当日15時到着

【焼きそば】

- ・女性全員 8/3 10時 公民館集合(カット作業) 食材はそれに間に合うように引取り。《担当 齋藤》

・【材料カット作業】 【各袋 佐藤奥様】	《肉100g》	保存袋小に収納 【100g x 9袋 つくる】	《カットした野菜が入ったポリ袋 10ℓ》に全て入れる 9セット 10ℓ→45ℓ
	《粉末ソース》	同上 【1袋に粉末10個 x 9袋つくる】	
	《カットしたソーセージ》	同上 【魚肉3本を7袋と2本を2袋】	
	《麺》	ポリ袋(5ℓ) 【1袋に麺10個 x 9袋つくる】	
	《カットした野菜》	ポリ袋(10ℓ)45ℓ 【9袋つくる】	

★魚肉ソーセージ25本購入

- ・パック100個準備(過去80~90個使用)、
不足の場合焼き鳥用を使用(少し大きいサイズ)

【フランクフルト】

- ・温めるためのホットプレートは？ 須藤(責)様借用依頼済 当日持参

【鳥酢】

- ・8/3 10時 公民館(カット作業) 手羽先(75本)はそれに間に合うように引取り。《担当 齋藤》
- ・手羽先カット終了後同席している山田奥様に渡す(150本 10ℓポリ袋に入れて)
- ・『片栗粉・砂糖・醤油・サラダ油』『紙コップ50個』『発泡スチロール2箱』は既にお渡し済。

【かき氷】

- ・《ブロック氷・ハーフサイズ》8個 エスポット
- ・エスポットは現在冷凍庫故障のため氷は当日売りのみ 予約不可《峰岸下納涼祭担当者からの情報》
- ・8/3は、市内の自治会での納涼祭が多数開催されるため当日買いは危険。《峰岸下・下大竹・小金塚他》
- ・来週買って高橋肉店の冷凍庫内で保管してもらう。 鶏肉と一緒に引取り《担当 佐藤》

2『催し物他納涼祭全般に関するこの説明』

【食事】

- ・8/3夕飯 おにぎり 参加人数 x2個 **予約いつ？ 引取り誰？**

④『催し物他納涼祭全般に関するこの説明』

【会場】

- ・ごみ箱は4種類 《燃やすごみ》《缶》《プラスチック》《ビン》ラムネ15本《ペットボトル》ジュース24本
45ℓビニール袋セット 3~4カ所 各1か所づつ(売った時に場所をおしえること)
- ・模造紙にタイムスケジュールを書いて目立つところに掲示する

【抽選会】

- ・今回から外れ券との交換用お茶は無し。外れ券を回収するため3カ所人員配置(箱or袋)

【食事】

- ・8/3夕飯 おにぎり 参加人数 x2個 **予約いつ？ 引取り誰？**

⑤『今後の日程』

