

企画書 【調理あり企画】

正式団体名 明大祭実行委員会

企画責任者氏名 明治 太郎

品目 焼きそば

味の種類

ソース
塩

レンタルする備品

鉄板焼き器×1
クーラーボックス(90リットル)×2
ガスボンベ×2

仕入先

＜塩・コショウ・青のり・麺・もやし ソース＞
〒123-4567
東京都杉並区和泉〇-△-□
和泉スーパー
TEL: 012-345-6789

＜油・鶏がらスープの素・マヨネーズ・カット豚バラ肉・ミネラルウォーター＞
〒987-6543
神奈川県横浜市〇-△-□
横浜市場
TEL: 987-654-3210

材料および保存方法（調味料を含む、全ての使用する材料を記入）

・塩	常温	油	常温
・コショウ	常温	鶏がらスープの素	常温
・青のり	常温	マヨネーズ(チューブ)	クーラーボックス
・麺(焼きそば用)	クーラーボックス	カット豚バラ肉	クーラーボックス
・もやし	クーラーボックス	ミネラルウォーター	常温
・ソース(焼きそば用、液体)	クーラーボックス		

調理方法

- ① 鉄板焼き器に油を引く

② 豚バラ肉を炒める

③ もやしを加えて炒める

④ 麺を加えて炒める

⑤ ミネラルウォーターを入れて麺をほぐす

⑥ ＜ソース味の場合＞
ソースで味付けをする

＜塩味の場合＞
鶏がらスープの素・塩・コショウで味付けをする
- ⑦ 盛り付ける

⑧ 青のりをかける

⑨ マヨネーズをかける

☒ エコトレイの使用を希望する