

# 2016年度祭礼 お料理計画

2016年度  
rev.5

8/20 (土)

朝食	おにぎり (7イレブン) 90個・・・3日前までに注文と支払いをしておく 当日朝7:00に取りに行く お茶(500ml) 45本
お供え用	野菜 (さつまいも、茄子、きゅうり、人参、トマト) 各1個 果物 (スイカ) 昆布 スルメ お供え餅 (3升2段) →10,500円。酒井屋さん、20日9:00に配達してもらう
昼食	<b>カレーライス</b> 70皿 (大鍋二つで作る) (20日午前調理) 米 7.5kg = 50合を炊く (5合/人 x 10人で炊いてもらう) 米を前日までに各人に渡し、当日11時までに持ってきてもらう。 ご飯が余ったら→お稲荷さん、おにぎりを作り、夕食、演芸大会で出す。 ・お稲荷さん: 「タマノイのすしのこ」とお稲荷さん用の味付油揚げで作る。 ・おにぎり: 「わかめふりかけ」を混ぜてラップで包む。 人参 (中) 8本 ジャガイモ (中) 24個 玉ねぎ (中) 24個 豚小間切れ2kg (水村肉店) 事前に注文しておき、前日夕方取りに行く カレールー 特大(1kg) 2箱 油、調味料、福神漬け <b>オードブル</b> 銀皿 (小) 10皿分 鶏の唐揚げ2kg(水村肉店) 事前に注文しておき当日朝11:00に配達してもらう 枝豆1.5kg (さえき)事前に注文しておき朝取りに行く。 お新香 ミニトマト サラダ菜 ショートパスタのサラダ (ショートパスタ、人参、キャベツ、玉ねぎ、キュウリ、ゆで卵、セロリ、マスタード、マヨネーズ) (20日朝調理) ピクルス (前日調理) 茄子の煮浸し (前日調理) カポナータ (甘酢味の野菜の冷たい煮物) (前日調理) 野菜: トマト、ズッキーニ、茄子、玉葱、ピーマン)
稲荷神社	アイスクリーム40個 (さえき) (予約しておく)・・・神社で配る 飲み物 (ウーロン茶、オレンジジュース各2ℓx1本)・・・神社で配る 子供用菓子 20個・・・神社から帰ってきてから渡す
かき氷	氷シロップ (ブルーハワイ、ピーチ、練乳、マンゴー、抹茶)
ポップコーン	今年無し
スイカ	スイカ割り用 2個 もてなし用 4個
海鮮焼き (出店)	海鮮干物 (塩サバ、ししゃも、いか、ほたて風味かまぼこ、えび風味かまぼこ) などをホットプレートで焼く 竹串、紙皿、割りばし、マヨネーズ、しょうゆ
夕方	そうめん(1kg x 2) めんつゆ(1.8ℓ) ねぎ、しょうが、みょうが、大葉 かき揚げ(さえき) 10個 (予約しておく) おにぎり (昼食欄参照)
演芸大会	乾き物、スイカ

## 2016年度祭礼 お料理計画

8/21(日)

昼食	<p><b>焼きそば</b> 84皿分</p> <p>焼きそば 3食入x28袋      キャベツ 4個          マルフジより20日夕方(冷蔵庫がすいてくる頃)配達してもらえ。</p> <p>人参 4本      ピーマン 1袋      青のり(大)      紅ショウガ(大)          豚肉 1kgx2(水村肉店)</p> <p>「焼きそば」は開封して14袋分ずつ大きな袋に入れ、麺をほぐして袋に粉末ソースを入れなじませておく。野菜類も切って2回分に分けておく。</p> <p><b>オードブル</b> 銀皿(大) 12皿分</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・松風焼き(鶏挽肉、人参、椎茸、玉葱、筍)              前日午後野菜を切っておき、当日朝、鈴木宅で焼いた。</li> <li>・人参サラダ(人参、レーズンの入った甘酸っぱいサラダ)              前日午後調理して冷蔵庫で保存</li> <li>・かぼちゃ煮物(中村一也さんに依頼)</li> <li>・煮卵、冬瓜煮物(ともに、朝調理しておき、味を浸み込ませておく)</li> </ul> <p>ミニトマト、ブロッコリー、サラダ菜          枝豆1.5kg(さえき)前日と同様に朝買ってくる。          コロッケ40個、豚小間切れ(焼きそば用)2kg(水村肉店)10:00配達される          コロッケは半分に切って盛り付ける。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダ(しば漬けの素で作る)かぶ、新生姜、きゅうり、など</li> <li>・もちり水餃子</li> <li>・とうもろこしを茹でて切っておく。</li> </ul>
敬老おみや	<p>赤飯→235g 370円(プラ容器入り)、紅白饅頭→300円(1個60g)(箱入り)          酒井屋(八清の東部支所付近)・・・二日目10:00配達される。          ゴミ袋(燃やすごみ、プラゴミ 各中1袋)・・・シラカネ電器          レジ袋に詰め、名前を書いたカードを入れておく</p>
焼き鳥	佐藤さんに依頼
夕食(注)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊込みご飯の素(3種類)と残りのお米(4合x3種)で炊込みご飯を作り→おにぎり</li> <li>・残りのお米(5合)は梅干しちりめん塩昆布ご飯 漬物 味噌汁(味噌玉)</li> </ul>

(注) 15時ごろからかたづけを始められる様にすする為、夕食には鍋、ざる、まな板を使用しなくて済むような献立とした。

焼き鳥用	水(2ℓ)の空きペットボトル 4本(たれを入れるのに使用)
敬老会用	オレンジジュース2本、りんごジュース1本、ウーロン茶1本・・・各2ℓ
ビンゴ景品	米(2kgx20袋)、国産タオル、高級そうめん、子供用、etc
祝儀返礼	タオル140本@150円(10円up)注文済み(7/3)・・・19日PM配達
2日間共通	麦茶、緑茶、しょうゆ、塩、砂糖、乾き物、つまみ
その他雑貨	洗剤、ゴミ袋
在庫あり	スポンジ、雑巾、タオル、布巾、ティッシュペーパー、キッチンペーパー
(在庫数別途)	カレー用皿・スプーン、焼き鳥用パック、焼きそば用パック、ラップ かき氷用カップ・スプーン、紙コップ、ビールコップ

その他 敬老会欠席者には組長が「おみや」を持って行く

8月19日調理分（20日に使用するもの）

☆ 茄子の煮浸し

茄子 10本          ピーマン 5個  
だし 4CUP          しょうゆ 大5・1/2          みりん 大4

☆ ピクルス

ワインビネガー 100cc          塩 小1  
はちみつ 大2強          水 100cc          こしょう

上記材料を混ぜ、沸騰させて野菜を入れる。

野菜・・・カリフラワー、人参、きゅうりなど

☆ カポナータ

☆ 味噌玉（30人分）

味噌 540g          鰹節 12g          乾燥わかめ  
昆布顆粒だし 大さじ1（5g×3袋）

（「リケン」の化学調味料・食塩を無添加）

上記材料を混ぜて一人分ずつラップで包み→冷蔵庫で保存

8月20日午前調理分

☆ カレー

☆ ショートパスタのサラダ

8月20日午後調理分

☆ お稲荷さん、おにぎり（20日夕食）

☆ そうめん（20日夕食）

☆ 人参サラダ（21日に使用する）

8月21日朝調理するもの

☆ 煮卵

☆ 冬瓜煮物

☆ しば漬けの素で作るサラダ

☆ もっちり水ようかん

水饅頭の素 100g          こしあん 400g  
（上の二つは富沢商店（立川伊勢丹）で購入）

水 800cc          砂糖 350g

① 乾いた鍋に水饅頭の素と砂糖を入れ、よく混ぜ、水を加えて溶かす。

② ①の鍋を火にかけ、練り混ぜながら軽く沸騰させ、その後弱火にしてこしあんを入れ、20分くらい混ぜながら煮詰めて型に流す。

## 2016年度祭礼 予約品

	品名	前日	1日目	2日目
マルフジ	焼きそば(3食入)28袋 キャベツ(4個)		夕方配達	
水村肉店	豚小間切れ(2kg)	夕方取りに行く		
	鶏唐揚げ(2kg)		11:00配達	
	豚小間切れ(1kg x 2) コロッケ(40個)			10:00配達
酒井屋	お供え餅(3升2段)		9:00配達	
	赤飯、紅白饅頭			10:00配達
さえき	枝豆(1.5kg) アイス(40個)		朝取りに行く	
	かき揚げ(10個)		夕方取りに行く	
	枝豆(1.5kg)			朝取りに行く
ひらまつ	祝儀返礼タオル(140本)	PM配達(自宅)		
セブンイレブン	おにぎり(90個)		朝取りに行く	
清勇商店	景品用の米(2kgx20袋)			A M配達

配達先： 昭島市東町4-22-8 (有)ヒダカ産業内 郷地第3自治会  
ただし、19日に配達してもらう分(ひらまつ)は誰か組長の自宅宛