

# お料理担当ガイド(1日目)

(リーダー:鈴木、サブ:藤谷)

2017.8.19  
Rev.b

## 朝食

6:30 清水、鈴木

コンビニにおにぎりを取りに行く

ペットお茶を順次取りに行く

合図で支給  
(8時ごろ)

## かき氷・ビール

10時ごろ 氷到着

・冷却槽でビール樽を冷やし、冷えたらビールサーバーにセット

・麦茶をセット(+氷)

## 昼食

集合 7:00

段取りの確認  
&  
調理器具確認

8:30 調理開始

11:00 ご飯持ち寄り

オードブル盛り付  
銀皿(中)10皿

11:30 オードブル、  
カレーを提供

## 午後の調理

13:00 調理開始

カレー余りご飯で  
夕食用おにぎり、  
お稲荷さんを作る

2日目の料理  
下準備開始

## 神社対応

飲み物・アイス確認

13:30 神社にて  
飲み物・アイス  
をふるまう

## 焼き餃子 海鮮焼き

14:30  
松本雅子さん、  
高附直人さんの  
サポート

## 夕食

16:00 夕食準備  
開始

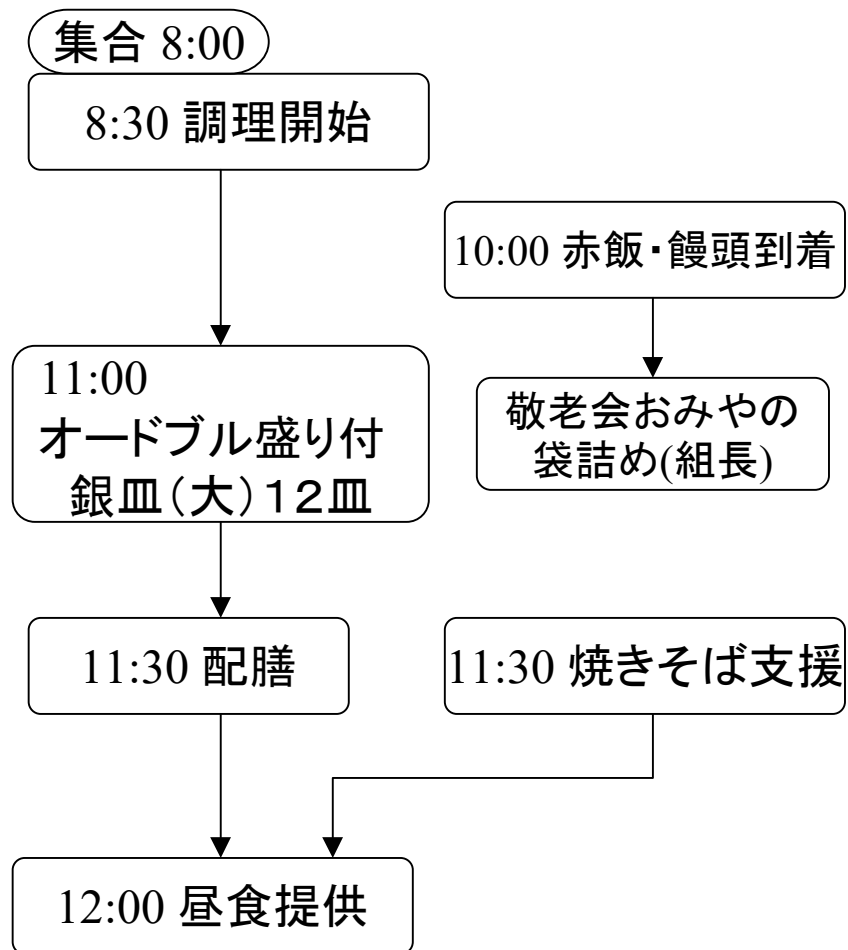
17:30 夕食

# お料理担当ガイド(2日目)

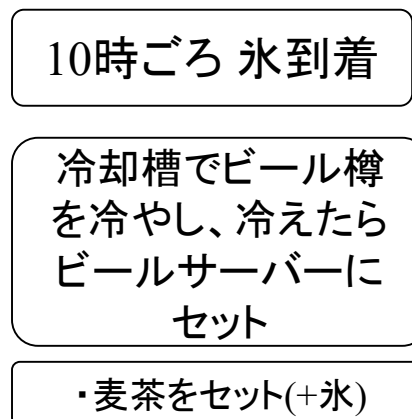
(リーダー:鈴木、サブ:藤谷)

2017.8.20  
Rev.b

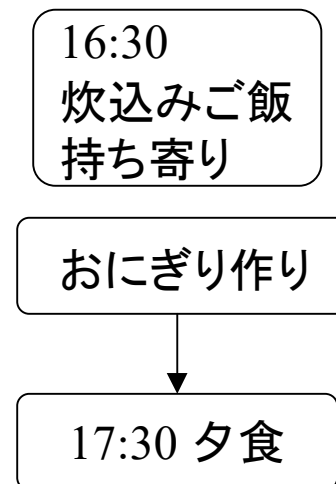
## 昼食 & 敬老会準備



## かき氷・ビール



## 夕食



## 焼き鳥

15:00 焼き鳥支援

## 片付け

15:00 片付け開始