

コテージ 夕食 5名

<input checked="" type="checkbox"/>	品名	数量	予算・用意	<input checked="" type="checkbox"/>	品名	数量	予算・用意
山菜天ぷら				たけのこチャーハン			
	天ぷら油、天ぷら粉	各1	900円		たけのこ、こしあぶら	人数分	13B
	山菜各種	人数分	13B		創味のつゆ、米	各1	13B
	創味のつゆ	1	13B		シャウエッセン	1(2袋)	450円
	岩塩	1	200円		かつお節	1	350円
ご飯、他				たけのこ汁(朝食と2回分)			
	米(チャーハン用も兼)	人数分	13B		たけのこ・山うど	人数分	13B
	ダッチオーブン	1	13B		味噌	1	400円
	白えびピーバー	1	13B		さば缶	2	700円

*山菜たけのこ、こしあぶら、露の臺は事前用意済み。天ぷらはダッチオーブン使用。使用後の油処理は不要

コテージ 夕食 5名

<input checked="" type="checkbox"/>	メンバー持ち寄り(予定)	<input checked="" type="checkbox"/>	夕食前の軽食
	極上わらび Shigeさん		バゲット、チーズ、(スープ) 予算2,000円
	極上スイーツ Kintaさん		ふき味噌、こしあぶら 13B
	差し入れ品 -		立山(4合瓶)、サックラ4本 13B

*極上ワラビは、創味のつゆ、かつお節が共用出来ます

*軽食はふき味噌クリームチーズこしあぶら添えバゲットを予定

*宴会用に日本酒立山(4合)、サッポロクラシック4本(乾杯用)を13B提供予定(個人用の酒は黒ラベル6本)

コテージ 朝食 5名

<input checked="" type="checkbox"/>	品名	数量	予算・用意	<input checked="" type="checkbox"/>	品名	数量	予算・用意
極上きのご飯、たけのこ汁、おかず				その他			
	きのこ(冷凍、香茸)	各1	13B		ヨーグルト4×3	人数分	600円
	きのこ各種、素、具材	各1	1,000円		生野菜サラダ	人数分	1,200円
	シャウエッセン	人数分	450円		デザート	人数分	-
	長芋とコシの肉巻き	人数分	450円		珈琲	人数分	Kinta兄さん
	たけのこ汁	人数分	共用		鍋、カセットコンロ	一式	13B
	米	人数分	13B		容器・箸、その他、備品	必要数	1,300円

*jimさんドタ参(予告なしサプライズ登場でも宿泊・コテージ食事とも対応可能)なら6名

*非飲酒者はクマさん、(jimさん)

*朝食きのご飯は多めに炊き(一升炊き炊飯器最大6合)、余りはおむすび、お昼の兵糧もしくはお持ち帰り

*サラダはレタス、ミニトマト、コーン、ドレッシング。その他備品はキッチン紙、ラップ、ジプロック

*5名会費7,000円/宿泊費4,110円:食費2,890円(合計予算14,550円)

*6名会費6,000円/宿泊費3,450円:食費2,550円(合計予算15,300円)

・内訳:13B買い出し分:約10,000円(夕食:3,000円、朝食+備品:5,000円、軽食2,000円)

・内訳:その他の食費支出:約4,550円~5,300円(予備費、珈琲、デザート、持ち寄り、ほか提供者へ)

・お昼:1人500円(2,000円/4名 おむすび・おかず。Kinta兄さんは自前用意)

山ごはん

31日(土) 昼 5名				
☑	品名	数量	予算・用意	備考・段取り
山菜おむすび (4人分)				
	塩海苔おむすび用	15枚程度	300円	前夜に手作り (マスク・ラップ使用) 炊きたてご飯にコシアブラ刻み+岩塩 具はふき味噌、海苔巻き、個別ラップ包み 翌朝レンチン、熱湯耐熱ボトル&保温バックで持参
	塩	1	13B	
	米	4合程度	13B	
	ふき味噌、こしあぶら	各1	13B	
	耐熱ボトル、保温バック	2	13B	
たけのこ汁 (5人分)				
	たけのこ・山うど	人数分	13B	たけのこは事前用意を持参 味噌(きゅうり兼用)、さば缶1、水1.5ℓ ガソリンバーナー、鍋、お玉 ラップ・ジプロック等は共用備品を使用 *たけのこカッター、まな板、受け皿は基本不要
	さば缶	1	350円	
	味噌(タッパー)	1	共用	
	水	約1.5ℓ	分担	
	火器、鍋、お玉	一式	13B	
	まな板、ナイフ、カッター	一式	13B	
おかず・他 (4人分)				
	シャウエッセン(12本)	1(2袋)	450円	1人2本程度、ボイル炒め
	おかず数品	人数分	700円	おかず数品を用意
	きゅうり(クマさん以外)	4本程度	200円	洗浄して持参、味噌は汁と兼
	保冷・保温バック	3	13B	分担出来るよう配分
	器、箸	人数分+α	共用	人数分+αの器、皿、箸

*食費目安1人500円/現在の推定食費2,000円(4人) / *kintaさんは自前用意、汁のみ共同

*保冷・保温バックに小分けし(1~2キロ程度)、水1.5リットルと共に各自分担用意

*注:jimさんは山ごはんに関してのみ、事前表明が無い限り、汁以外の用意は出来ません

*5/28 現在山菜確保数/用途

たけのこ : 70程度(洗浄済み) / たけのこ汁3食分、チャーハン、天ぷら(余剰時)

ふきのとう : 20程度(検品済み) / 天ぷら

こしあぶら : 推定100(検品済み) / おむすび、天ぷら、長芋とコシアブラの豚バラ巻き、バゲット、炒飯

*前日準備、料理

- ・たけのこ皮むき、カット(たけのこ汁通常×2、細切版、炒飯用)
- ・きゅうり洗浄、ふきのとう最終選別(極上オンリー約60個から天ぷらに最適を約20ファイナルジャッジ)
- ・こしあぶら料理別選別。数に限りあり優先順→(序列優位:天ぷら、長芋巻き、炒飯、おむすび、バゲット)
- ・炒飯用たけのこ煮、長芋とこしあぶらの豚バラ巻き成型(長芋はカット後にレンチン)
- ・シャウエッセン焼き(山ごはん用、炒飯用は斜め切り)、必要ならその他炒め物(山ごはんおかず等)
- ・リラックマハンバーグ成型
- ・山菜おむすび、味噌のタッパ詰め、山ごはんおかず詰め

*当日朝

おむすびのレンチン、熱湯ボトル、忘れ物無きよう確認

*13B 個人的なリスト

買い物

5月30日(金) ツルヤ松代店

<input checked="" type="checkbox"/>	品名	用途	数量	<input checked="" type="checkbox"/>	品名	用途	数量
	きゅうり	山ごはん、朝食	5~6本		豚バラ	長芋巻き用	2
	サラダ	コテージ朝食	人数分		シャウエッセン	昼用1含む	3
	ヨーグルト	(4分割タイプ)	3		バゲット	コテージ軽食	1、5
	クリームチーズ	コテージ軽食	1		山ごはんおかず	山ごはん	4人分
	岩塩		1		容器、備品		必要数

*サラダはレタス、ミニトマト、コーン、ドレッシング、きゅうり (お昼分のまとめ買いから1本)

*山ごはんおかずは4人分(汁は5人分)、シャウエッセン、チキンハンバーグ、卵焼き、ほか13B判断

*容器必要数: 汁用×20、小皿×20、中皿×5、デザート用×10、箸×30程度 (お昼分も含む)

*その他備品: キッチンペーパー、ラップ、ジプロック 20枚程度 (安い物で可)

<input checked="" type="checkbox"/>	持ち出し (一部は実家専用冷凍庫)			
	創味のつゆ		天然きのこ (冷凍×2、香茸)	立山、サククラ
	米 (4合、4合、6合、予備2合)		ふき味噌 (冷凍×2)	白えびビーバー
	冷凍ボトル (保冷剤)		山菜各種	紙・クリアコップ×各5

準備

<input checked="" type="checkbox"/>	品名	用途	数量	<input checked="" type="checkbox"/>	品名	用途	数量
	ボトル (水)	山ごはん	1		ダッチオーブン	天ぷら用	1
	タッパ	山ごはん味噌入れ	1		鍋、スキレット	コテージ用	一式
	ミニお玉	山ごはん用	1		カセットコンロ	コテージ用	1
	保冷保温パック	山ごはん用	3		火器、鍋	山ごはん	一式
	耐熱ボトル	山ごはん用	1		新聞紙、袋	袋は山菜入れ	各1
	パン切ナイフ	軽食用	1		黒ラベル	個人用	6
					ノートパソコン	個人用	1

*食費の予算目安は10,000円、山ごはん2,000円

*5/29現在、購入、用意、準備済み (会費に関わるもの)

- ・天ぷら油、天ぷら粉、味噌、さば缶月花×3、おむすび海苔、かつお節
- ・きのこご飯具材 (舞茸、牛蒡、鶏肉は仕込み済)、きのこご飯の素
- ・紙中皿×5、紙大皿×4、木製ミニスプーン×15 (デザート、ヨーグルト用)