

# 屋外飲食企画向け資料集

## 1.はじめに

## 2.飲食物の提供予定数

## 3.レシピ集

レシピの見方.....3

レシピ一覧.....4

### 煮物・スープ

玉こんにゃく.....4

豚汁.....4

### 焼き物

お好み焼き.....4

ガレット.....4

牛串.....5

ケバブ.....5

タコス.....5

たこ焼き.....5

たません.....6

チヂミ.....6

はしまき.....6

フランクフルト.....6

焼き鳥.....7

ホットドッグ.....7

焼き餃子.....7

焼きそば.....7

### 蒸し物

肉まん.....8

蒸し餃子.....8

蒸しまんじゅう.....8

じゃがバター.....8

### 揚げ物

揚げパン.....9

唐揚げ.....9

ピロシキ.....9

フライドポテト.....9

ミニアメリカンドッグ.....10

揚げパスタ.....10

### デザート・スナック

甘酒.....10

かき氷.....10

クレープ.....11

スモア.....11

たい焼き.....11

大学いも.....11

団子.....12

チョコバナナ.....12

チュロス.....12

フルーツポンチ.....12

ベビーカステラ.....13

ホットケーキ.....13

ポップコーン.....13

マリトッツォ.....13

モッフル.....14

わたあめ.....14

# 1.はじめに

- 本資料には、提供する品目ごとに、食材・調理方法・調理器具・容器をまとめて掲載しています。また、飲食物の提供予定数の目安を掲載しています。
- 本資料に掲載しているのはあくまでレシピの一例です。「[4]飲食物取扱申請」や「[5a] 物品レンタル申込」、「[6]食材・物品等購入申込」などを行う際に、食材・調理方法・調理器具・容器の例を参考にしてください。
- 「[4]飲食物取扱申請」を行う際は『Almighty for Freshers』 pp. 7～8の「提供する飲食物の品目について」およびpp. 22～26の「飲食物の取り扱いについて」記載の基準をあわせて必ず確認してください。基準に反するものや、保健所が衛生上危険と判断したものは提供できませんので、注意してください。
  - » 必要な各種登録・申請・申込については、『Mini-mighty for Freshers』もあわせて参照してください。
- 本資料に掲載している調理器具や食材・容器以外にも、**レンタル・購入が必要となる物品があります**。『Mini-mighty for Freshers』を参照のうえ、「[5a]物品レンタル申込」・「[6]食材・物品等購入申込」から忘れずに注文してください。

# 2.飲食物の提供予定数

- 過去の五月祭において、提供企画数が多かった品目について、品目名と提供予定数を以下に記します。「[4]飲食物取扱申請」を行う際に参考にしてください。
  - » あくまでも過去のデータであり、売れ残りや早期の完売などが生じた場合も委員会は一切の責任を負いかねます。

品目	提供予定数(2日分)	品目	提供予定数(2日分)
かき氷	1,200食	たません	1,200食
牛串	1,200食	チヂミ	400食
餃子(5個1食)	1,000食	ピロシキ	1,200食
クレープ	900食	フライドポテト	1,000食
ケバブ	600食	フランクフルト	800食
チュロス	1,000食	フルーツポンチ	1,200食
スモア(2個1食)	700食	ベビーカステラ	600食
たい焼き	1,400食	焼きそば	1,000食
タコス	600食	焼き鳥	2,500食
たこ焼き(6個1食)	600食	わたあめ	1,000食

# 3.レシピ集

## レシピの見方

### 食材

- 飲食物を作る際に必要な食材の一例です。調味料は省略している場合があります。
- 野菜類や肉類については当日カット済みのものを仕入れて使用する必要がありますが、「(カット済み)」という表記は省略しています。「[4] 飲食物取扱申請」に食材を登録する際は、必ず「(カット済み)」と記入してください。
  - » 例えば、「豚肉、人参、じゃがいも」という記述は「豚肉(カット済み)、人参(カット済み)、じゃがいも(カット済み)」を省略したものです。
- [ ] で囲まれた食材が記載されているレシピは、[ ] で囲まれた食材で代用することが可能です。
- 「[6] 食材・物品等購入申込」より委員会を通じて購入できる食材は太字で記載しています。

### 調理方法

- 飲食物の調理方法の一例です。
- 各レシピの調理方法は、『Almighty for Freshers』 pp. 22～26記載の「飲食物の取り扱いについて」記載の基準を満たしています。

### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

- 調理する際に必要なレンタル品の一例です。
- 調理に電気機器を使用する場合は、別途発電機のレンタルが必要になります。
- 本資料に記載されているレンタル品以外にもレンタルが必要となるものがあります。詳しくは『Almighty for Freshers』 pp. 26～27記載の「火気器具・電気機器取扱上の注意」を参照してください。
- レンタル品の内容をよく確認し、必要な調理器具などは各企画で用意してください。

### 委員会を通じて購入できる容器

- 飲食物を入れるのにおすすめの容器です。

# レシピ一覧

## 煮物・スープ

### 玉こんにゃく

#### 食材

玉こんにゃく（串付き）、醤油、からし、ミネラルウォーター

#### 調理方法

1. 玉こんにゃくを小さな鍋に入れる。
2. 醤油を加えて、火にかける。煮立ったら弱火にして煮込む。
3. 玉こんにゃくが色づくまで煮込む。
4. からしを添えて完成。

※ 常に加熱し、よくかき混ぜてください。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP ガスコンロ二重セット、アルマイト鍋

※ 鍋は2つ以上レンタルすることを推奨します。

#### 委員会を通じて購入できる容器

深トレー、割り箸

### 豚汁

#### 食材

豚肉、大根、じゃがいも、人参、だしの素、味噌、ミネラルウォーター

#### 調理方法

1. 鍋にだしの素と豚肉、水を加えて煮込む。
2. アクを取り除きながら、残りの食材を加えて煮込む。
3. 豚肉の色が変わり、野菜が柔らかくなったら、味噌を溶く。
4. 一煮立ちしたら、盛り付けて完成。

※ 常に加熱し、よくかき混ぜてください。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP ガスコンロ三重セット、寸胴鍋(86L)

※ 鍋は2つ以上レンタルすることを推奨します。

#### 委員会を通じて購入できる容器

深トレー、割り箸

## 焼き物

### お好み焼き

#### 食材

お好み焼き粉、豚肉、卵、キャベツ、揚げ玉、紅生姜、削り節、青のり、ソース、マヨネーズ、サラダ油、ミネラルウォーター

#### 調理方法

1. お好み焼き粉を水で溶いて生地を作る。
2. 生地にキャベツと溶き卵、揚げ玉、紅生姜を混ぜる。
3. 鉄板に油を引いて熱した後で、生地を円盤状に広げて焼く。
4. 生地の上に豚肉を広げて載せる。
5. ひっくり返して、反対側の面を焼く。
6. 中心まで火が通ったら削り節や青のりをふりかけて、ソースやマヨネーズを塗って完成。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

#### 委員会を通じて購入できる容器

蓋つきトレー、割り箸

### ガレット

#### 食材

そば粉、コーンスターチ、卵、チーズ、ハム、サラダ油、ミネラルウォーター

#### 調理方法

1. そば粉とコーンスターチ、水、卵を混ぜる。
2. 油をひいて熱したクレープ焼き機に薄く生地を広げて焼く。
3. ハムやチーズなどの具材を生地の上ののせる。
4. 生地の縁がカリッとしてきたら、具を包むように四方の皮を内側に折り込んで完成。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP クレープ焼き機セット

#### 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

## 牛串

## 食材

牛串(冷凍品)、たれ、塩こしょう、**サラダ油**

## 調理方法

1. 鉄板に油を少量ひき、牛串を焼く。
2. たれや塩こしょうなどをかけて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレイ

## ケバブ

## 食材

鶏肉(加熱済み)、キャベツ、ピタパン、チリソース、**サラダ油**

## 調理方法

1. 鉄板に油をひき、鶏肉を炒める。
2. 軽く焼き目がついたら、キャベツを加えてさらに炒める。
3. ピタパンを加熱し、肉とキャベツをはさんで、ソースをかけて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

バーガー袋

## タコス

## 食材

タコスの皮(既製品)、牛挽肉、トマト、玉ねぎ、キャベツ、チリソース、**サラダ油**

## 調理方法

1. 鉄板に油を引いて熱した後で、牛挽肉とトマト、チリソースを加えて炒め、玉ねぎとキャベツを加熱して具の準備をする。
2. タコスの皮を加熱する。
3. タコスの皮にチリソースと具を盛り付けて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

蓋つきトレイ

## たこ焼き

## 食材

**たこ焼き粉** [お好み焼き粉]、**たこ** (ボイル済み冷凍品)、卵、揚げ玉、紅生姜、ソース、マヨネーズ、青のり、**サラダ油**、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. たこ焼き粉を水と卵で溶いて、生地を作る。
2. たこ焼き用の鉄板に油を引いて熱した後で、生地を流し込む。
3. たこ、揚げ玉、紅生姜を入れる。
4. 裏面が薄く焼けたらピックでひっくり返す。
5. 反対側が薄く焼けたらひっくり返して、ボール状にする。
6. ソースを塗って、青のりをふりかけたら完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP たこ焼き機セット

## 委員会を通じて購入できる容器

蓋つきトレイ、割り箸

## たません

## 食材

卵、えびせん、マヨネーズ、揚げ玉、青のり、ソース、サラダ油

## 調理方法

1. 鉄板に油をひいてえびせんをのせ、半分にはソース、揚げ玉、青のり、マヨネーズをトッピングする。
2. 卵を、途中黄身をつぶしながら、黄身が固まるまで焼く。
3. えびせんのソースを塗った側に卵をのせ、半分に折り完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

バーガー袋

## チヂミ

## 食材

小麦粉[お好み焼き粉]、白菜キムチ、ニラ、サラダ油、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. 小麦粉を水で溶いて生地を作る。
2. ニラと白菜キムチを生地に混ぜる。
3. 鉄板に油を引いて熱した後で、生地を流し込む。
4. 片面が焼けたらひっくり返す。
5. 反対側の面も焼けたら完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

蓋つきトレー、割り箸

## はしまき

## 食材

お好み焼き粉、キャベツ、ネギ、揚げ玉、紅生姜、青のり、ソース、マヨネーズ、サラダ油、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. お好み焼き粉を水で溶く。
2. キャベツ、ネギ、揚げ玉、紅生姜を加えて生地を作る。
3. 鉄板に生地を薄く広げて焼く。
4. 焼きあがったら、箸に巻き、ソース、青のり、マヨネーズをかけて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレー、割り箸

## フランクフルト

## 食材

フランクフルト(冷凍品)、ケチャップ、マスタード、サラダ油

## 調理方法

1. 鉄板に油をひき、フランクフルトを焼く。
2. ケチャップやマスタードをかけて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

## ホットドッグ

## 食材

フランクフルト(既製品)、コッペパン(切り込み入り)、キャベツ、ケチャップ、マスタード、サラダ油

## 調理方法

1. クーラーボックスの中でフランクフルトをゆっくり解凍する。
2. 鉄板に油を引いて熱した後で、フランクフルトを焼く。
3. コッペパン、キャベツを鉄板で加熱する。
4. コッペパンにキャベツ、フランクフルトを挟み、ケチャップとマスタードをかけて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

## 焼き餃子

## 食材

餃子(加熱済み冷凍品)、サラダ油、ごま油、餃子のたれ、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、餃子を並べて底がこんがり焼けるまで焼く。
  2. 水を餃子が4分の1浸るくらいまで入れ、強めの中火にかける。蓋をして弱めの中火で約3~4分蒸し焼きにする。
  3. 蓋を取り、強火で底の水気を完全に飛ばす。
  4. ごま油を少量、縁から流し入れ、カリッと焼き、焼き面を上にして盛り、餃子のたれをかけて完成。
- ※ 蒸し焼きにする際は水はミネラルウォーターを使用してください。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP ガスコンロ二重セット、北京鍋

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレー、割り箸

## 焼きそば

## 食材

蒸し焼きそば麺(既製品)、豚肉、キャベツ、にんじん、紅生姜、青のり、焼きそばソース、マヨネーズ、サラダ油

## 調理方法

1. 油を引いて熱した鉄板に豚肉を入れて炒める。
2. 豚肉の色が変わったら野菜類を加えて炒める。
3. 野菜類が炒まったら、麺を入れる。
4. 火が通ったら、ソースを加えて絡めて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

蓋つきトレー、割り箸

## 焼き鳥

## 食材

焼き鳥(加熱済み冷凍品)、たれ、塩

## 調理方法

1. 焼き鳥を焼く。
2. たれまたは塩をつけて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 焼き鳥機セット

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

## 蒸し物

### じゃがバター

#### 食材

じゃがいも(ボイル済み冷凍品)、マーガリン、塩こしょう、ミネラルウォーター

#### 調理方法

1. セイロにクッキングシートを敷く。
2. じゃがいもをセイロで竹串がスッと刺さるまで蒸す。
3. マーガリンを乗せて、塩こしょうで味を調べて完成。

※ 蒸す際の水はミネラルウォーターを使用してください。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LPセイロセット

#### 委員会を通じて購入できる容器

角トレー、割り箸

### 肉まん

#### 食材

肉まん(既製品)、ミネラルウォーター

#### 調理方法

1. セイロにクッキングシートを敷く。
2. 肉まんを冷凍状態のままセイロに入れて蒸す。
3. 蒸しあがったら完成。

※ 蒸す際の水はミネラルウォーターを使用してください。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LPセイロセット

#### 委員会を通じて購入できる容器

バーガー袋

### 蒸し餃子

#### 食材

餃子(加熱済み冷凍品)、ミネラルウォーター

#### 調理方法

1. セイロにクッキングシートを敷く。
2. 餃子を並べて蒸す。
3. 蒸しあがったら完成。

※ 蒸す際の水はミネラルウォーターを使用してください。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LPセイロセット

#### 委員会を通じて購入できる容器

角トレー、割り箸

### 蒸しまんじゅう

#### 食材

まんじゅう(既製品)、ミネラルウォーター

#### 調理方法

1. セイロにクッキングシートを敷く。
2. セイロに饅頭を入れて蒸す。
3. 蒸しあがったら完成。

※ 蒸す際の水はミネラルウォーターを使用してください。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LPセイロセット

#### 委員会を通じて購入できる容器

蓋つきトレー



## 揚げ物

### 揚げパン

#### 食材

コッペパン、きな粉、砂糖、塩、**サラダ油**

#### 調理方法

1. きな粉と砂糖、塩を混ぜる。
2. 油を熱して、コッペパンを揚げる。
3. きつね色になったら取り出して、きな粉と砂糖、塩を混ぜたものをまぶせば完成。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 卓上フライヤーセット

#### 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

### 唐揚げ

#### 食材

唐揚げ(加熱済み冷凍品)、**サラダ油**

#### 調理方法

1. 油を熱してきつね色になるまで唐揚げを揚げる。
2. 容器に盛り付けて完成。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 卓上フライヤーセット

#### 委員会を通じて購入できる容器

蓋つきトレー、割り箸

### ピロシキ

#### 食材

ピロシキ(衣がついた状態の半既製品)、**サラダ油**

#### 調理方法

1. 油を熱してきつね色になるまでピロシキを揚げる。
2. 容器に盛り付けて完成。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 卓上フライヤーセット

#### 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

### フライドポテト

#### 食材

ポテト(カット済み冷凍品)、塩、**サラダ油**

#### 調理方法

1. 油を熱してきつね色になるまでポテトを揚げる。
2. 塩をふりかけて完成。

#### 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 卓上フライヤーセット

#### 委員会を通じて購入できる容器

紙コップ

## ミニアメリカンドッグ

## 食材

ホットケーキミックス、卵、ソーセージ、ケチャップ、サラダ油、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. ホットケーキミックスと卵、水を混ぜて生地を作る。
2. たこ焼き機に油を少量ひき、生地を流し入れる。
3. カット済みのソーセージを入れる。
4. くるくると回しながら焼いて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP たこ焼き機セット

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

## 揚げパスタ

## 食材

パスタ(乾麺)、粉糖、サラダ油

## 調理方法

1. 油を熱して、パスタを茹でずにきつね色になるまで揚げる。
2. 粉糖をまぶしたら完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 卓上フライヤーセット

## 委員会を通じて購入できる容器

紙コップ

## デザート・スナック

## 甘酒

## 食材

酒粕、砂糖、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. 鍋に水と酒粕を入れて火にかけ、酒粕を溶かす。
2. 酒粕が溶けたら砂糖を加える。
3. 沸騰させないように煮溶かしたら完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP ガスコンロ三重セット、寸胴鍋(86L)

## 委員会を通じて購入できる容器

紙コップ

## かき氷

## 食材

氷(かちわり氷)、シロップ

## 調理方法

1. 氷を削る。
2. シロップをかけて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

かき氷機(手動)またはかき氷機(電動)  
電動かき氷機の場合は加えて発電機(1500W)

## 委員会を通じて購入できる容器

紙コップ

## クレープ

## 食材

ホットケーキミックス、フルーツソース、卵、サラダ油、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. ホットケーキミックスと水、卵を混ぜる。
2. 油をひいて熱したクレープ焼き機に薄く生地を広げて両面焼く。
3. フルーツソースをトッピングして完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP クレープ焼き機セット

## 委員会を通じて購入できる容器

バーガー袋

## スモア

## 食材

クラッカー、マシュマロ、チョコレート

## 調理方法

1. マシュマロをあぶる。
2. クラッカーであぶったマシュマロとチョコレートを挟んで完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 焼き鳥機セット

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

## たい焼き

## 食材

たい焼き粉、あんこ [チョコレート、カスタードクリーム]、サラダ油、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. たい焼き粉を水で溶いて生地をつくる。
2. たい焼き機に油をひいて熱した後で生地を流し込む。
3. 生地が少し固まったら具を入れる。
4. 両方の生地を合わせる。
5. 両側がきつね色になったら完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP たい焼き機セット

## 委員会を通じて購入できる容器

バーガー袋

## 大学いも

## 食材

サツマイモ、蜜、黒ゴマ、サラダ油

## 調理方法

1. 油でサツマイモに焼き色が付くまで揚げる。
2. 揚げたサツマイモに蜜をからめて、黒ゴマをふつたら完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 卓上フライヤーセット

## 委員会を通じて購入できる容器

蓋つきトレー、紙コップ

<p><b>団子</b></p> <p><b>食材</b></p> <p>団子(既製品)、たれ</p> <p><b>調理方法</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 団子をクーラーボックスの中で解凍する。</li> <li>2. 解凍した団子を焼き鳥機で焼く。</li> <li>3. 火が通ったらタレをつけて完成。</li> </ol> <p><b>委員会を通じてレンタルできる調理器具</b></p> <p>LP 焼き鳥機セット</p> <p><b>委員会を通じて購入できる容器</b></p> <p>角トレー</p>	<p><b>チョコバナナ</b></p> <p><b>食材</b></p> <p>バナナ、チョコレート、カラースプレー</p> <p><b>調理方法</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. バナナを剥く。</li> <li>2. 大きめの鍋に水を入れて温める。</li> <li>3. 小さめの鍋にチョコレートを入れて湯煎する。</li> <li>4. バナナを溶けたチョコレートに絡ませる。</li> <li>5. カラースプレー等でトッピングしてチョコレートが固まったら完成。</li> </ol> <p>※ チョコレートは85°C以上になるように湯煎してください。</p> <p><b>委員会を通じてレンタルできる調理器具</b></p> <p>LP ガスコンロ二重セット、アルマイト鍋、寸胴鍋(46L)</p> <p><b>委員会を通じて購入できる容器</b></p> <p>角トレー、割り箸</p>
<p><b>チュロス</b></p> <p><b>食材</b></p> <p>チュロス(既製品)、粉糖、サラダ油</p> <p><b>調理方法</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 油を熱してきつね色になるまでチュロスを揚げる。</li> <li>2. 粉糖をまぶして完成。</li> </ol> <p><b>委員会を通じてレンタルできる調理器具</b></p> <p>LP 卓上フライヤーセット</p> <p><b>委員会を通じて購入できる容器</b></p> <p>チュロス袋</p>	<p><b>フルーツポンチ</b></p> <p><b>食材</b></p> <p>フルーツ(缶詰)、サイダー</p> <p><b>調理方法</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 容器にフルーツを入れる。</li> <li>2. サイダーを注いで完成。</li> </ol> <p><b>委員会を通じてレンタルできる調理器具</b></p> <p>なし</p> <p><b>委員会を通じて購入できる容器</b></p> <p>深トレー</p>

## ベビークステラ

## 食材

ホットケーキミックス、砂糖、はちみつ、サラダ油、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. ホットケーキミックスとはちみつ、砂糖、水を混ぜて生地をつくる。
2. たこ焼き機に油を引いて熱した後で、生地を流し込む。
3. 生地が膨らんできたらひっくり返して再度焼く。
4. 中まで火が通ったら完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP たこ焼き機セット

## 委員会を通じて購入できる容器

紙コップ

## ホットケーキ

## 食材

ホットケーキミックス、ミネラルウォーター

## 調理方法

1. ホットケーキミックスに水を加えて混ぜる。
2. 生地を流し込んで弱火で加熱する。
3. ブツブツと穴が開き始めたらひっくり返す。
4. 逆側も焼き、竹串をさして何もつかなければ完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

LP 鉄板焼セット

## 委員会を通じて購入できる容器

丸トレー

## ポップコーン

## 食材

ポップコーン用の豆、塩、パーム油

## 調理方法

1. ヒーターに油を均一に引く。
2. ポップコーン用の豆と塩を入れる。
3. 電源を入れて、ポップコーンが弾け終わるまで加熱したら完成。

※ 委員会を通じてレンタルできるポップコーン機は塩味のみに対応しています。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

ポップコーン機、発電機(1500W)

## 委員会を通じて購入できる容器

紙コップ

## マリトッツォ

## 食材

パン(切り込み入り)、植物性ホイップクリーム、粉糖、ココアパウダー、抹茶

## 調理方法

1. クリームをパンにはさむ。
2. 粉糖やパウダーをかけて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

なし

## 委員会を通じて購入できる容器

バーガー袋

## モッフル

## 食材

餅、あんこ

## 調理方法

1. ワッフルメーカーの電源を入れて温めておく。
2. 餅をワッフルメーカーに挟んで加熱し取り出す。
3. あんこなどトッピング類を盛り付けて完成。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

電気ワッフル機、発電機(1500W)

## 委員会を通じて購入できる容器

角トレー

## わたあめ

## 食材

ザラメ

## 調理方法

1. 綿菓子機にザラメを入れて、綿菓子機のスイッチを入れる。
2. 中心部から出てきた綿菓子を割り箸に引っ掛ける。
3. 形を整えながら巻き取ったら完成。

※ 綿菓子機は1日終わるごとに洗浄してください。

## 委員会を通じてレンタルできる調理器具

電気綿菓子機、発電機(1500W)

## 委員会を通じて購入できる容器

割り箸

# 屋外飲食企画向け資料集

---

2023年3月17日(金)初版発行

2023年4月6日(木)第2版改訂

発行：第96期五月祭常任委員会

Email: [contact@gogatsusai.jp](mailto:contact@gogatsusai.jp)

※企画の方からの連絡には、原則としてウェブシステムの「問い合わせ」を利用してください。

## 本郷本部

〒113-8654  
東京都文京区本郷7-3-1  
東京大学構内  
第二食堂3階6号室  
TEL: 03-5684-4594

## 駒場支部

〒153-8902  
東京都目黒区駒場3-8-1  
東京大学構内  
キャンパスプラザA棟1階103号室  
TEL: 03-5454-4349