



# 屋外飲食企画向け資料集

## 1. はじめに

## 2. 飲食物の提供予定状況

表の見方.....3

提供予定企画数一覧.....3

## 3. レシピ集

レシピの見方.....4

レシピー覧.....6

### 煮物・スープ

玉こんにゃく.....6

豚汁.....6

### 焼き物

牛串.....7

焼き鳥.....7

ガレット.....7

ケバブ.....7

タコス.....8

たこ焼き.....8

お好み焼き.....8

たません.....8

チヂミ.....9

はしまき.....9

フランクフルト.....9

ホットドッグ.....9

焼き餃子.....10

焼きそば.....10

### 蒸し物

肉まん.....10

蒸し餃子.....10

蒸しまんじゅう.....11

じゃがバター.....11

### 揚げ物

揚げパン.....11

唐揚げ.....11

ピロシキ.....12

フライドポテト.....12

アメリカンドッグ.....12

揚げパスタ.....12

### デザート・スナック

揚げアイス.....13

甘酒.....13

かき氷.....13

クレープ.....13

スモア.....14

たい焼き.....14

大学いも.....14

団子.....14

チョコバナナ.....15

チュロス.....15

フルーツポンチ.....15

ベビーカステラ.....15

ホットケーキ.....16

ポップコーン.....16

マリトッツォ.....16

モッフル.....16

わたあめ.....17

ワッフルアイス.....17

# 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、現段階での飲食物提供の予定状況を掲載しています。
- 提供する飲食物の品目は、**本資料に掲載された中から1つ選ぶことを強く推奨します。**
  - » 飲食物の取り扱いの基準に沿った食材・調理方法などが掲載されているため、「[3]飲食物取扱申請」や「[4a]物品レンタル申込」、「[5]食材・物品等購入申込」などをスムーズに行うことができます。
- 「[3]飲食物取扱申請」を行う際は『Almighty for Freshers』<[https://system.gogatsusai.jp/97/static/files/session-fresh/MF97\\_Almighty\\_forFreshers.pdf](https://system.gogatsusai.jp/97/static/files/session-fresh/MF97_Almighty_forFreshers.pdf)>p.27「飲食物の取り扱いについて」記載の基準を併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』<[https://system.gogatsusai.jp/97/static/files/session-fresh/MF97\\_Mini\\_mighty\\_forFreshers.pdf](https://system.gogatsusai.jp/97/static/files/session-fresh/MF97_Mini_mighty_forFreshers.pdf)>も併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・容器の他にも、**レンタル・購入が必要となる物品があります。**『Almighty for Freshers』や『Mini-mighty for Freshers』を参照のうえ、「[4a]物品レンタル申込」・「[5]食材・物品等購入申込」から忘れずに申請してください。

## 2 飲食物の提供予定状況

### 表の見方

- 新入生クラス企画以外の企画のうち、2企画以上が提供を予定している品目について、提供予定企画数をまとめています。品目決定の参考にしてください。

### 提供予定企画数一覧

品目	提供予定企画数	品目	提供予定企画数
フランクフルト	9	スモア	3
焼き鳥	8	チョコバナナ	3
焼きそば	7	たいやき	3
わたあめ	6	タコス	3
たこ焼き	6	揚げパン	2
カクテル	5	ワッフルアイス	2
牛串	5	じゃがバター	2
焼き餃子	5	唐揚げ	2
ドーナツ	5	トルネードポテト	2
フライドポテト	5	チヂミ	2
チュロス	5	揚げパスタ	2
ホットケーキ	4	五平餅	2
クレープ	4	ブリヌイ	2
かき氷	4		

# 3

## レシピ集

### レシピの見方

#### 食材

- 食品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。「[3]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。
  - » 例えば、たこ焼き粉[お好み焼き粉]という記述はたこ焼き粉をお好み焼き粉で代用できることを示しています。
- 「[5]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**。
  - » 飲料水については、「[5]食材・物品等購入申込」より委員会を通じて「いろはす」を購入できます。

#### 調理方法

- 食品の調理方法の一例です。
- 各レシピの調理方法は、『Almighty for Freshers』 p.27 「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可能な調理器具

- 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。
  - » 電気機器の使用が必要となる品目を提供する場合、必ず「企画場所・時間申請」にて電気機器を使用する旨を登録してください。ただし、電気機器を使用できる企画場所には限りがあるため、**品目の変更を求める可能性があります。**
- 本資料に記載されているレンタル品以外にも、安全上の理由からレンタルが必須となるものがあります。詳しくは『Almighty for Freshers』p.33「火気器具・発熱電気機器取り扱い上の注意」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可能な容器

- 飲食物を入れるのにおすすめの容器です。

## 昨年の平均提供予定数

- 昨年の五月祭において、同じ品目を提供した企画が申請していた2日間合計の提供予定数の平均です。提供予定数を検討するうえで参考にしてください。
- 品目名の右に括弧書きで示しています。
  - » あくまで提供予定数のデータであり、実際に提供された数と一致しているとは限りません。

# レシピ一覧

## 煮物・スープ

### 玉こんにゃく（1,000食）

#### 食材

玉こんにゃく（串付き）、醤油、からし、**飲料水**

#### 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。

#### レンタル可能な調理器具

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。

#### 購入可能な容器

深トレイ、割り箸

### 豚汁（提供企画なし）

#### 食材

豚肉、大根、じゃがいも、人参、だしの素、味噌、**飲料水**

#### 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。

#### レンタル可能な調理器具

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。

#### 購入可能な容器

深トレイ、割り箸

## 焼き物

### 牛串 (1,150食)

#### 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。

#### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

#### 購入可能な容器

角トレー

### 焼き鳥 (1,700食)

#### 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。

#### レンタル可能な調理器具

LP 焼鳥機セット

#### 購入可能な容器

角トレー

### ガレット (600食)

#### 食材

そば粉、コーンスターチ、卵、チーズ、ハム、サラダ油、飲料水

#### 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器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にのせる。
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。

#### レンタル可能な調理器具

LP クレープ焼機セット

#### 購入可能な容器

角トレー

### ケバブ (800食)

#### 食材

鶏肉 (加熱済み)、キャベツ、ピタパン、チリパウダー、ケイジャンミート、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、キャベツとチリパウダーとケイジャンミート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完成。

#### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

#### 購入可能な容器

バーガー袋

## タコス (1,000食)

### 食材

タコス用皮、牛挽肉、トマト、玉ねぎ、キャベツ、チリパウダー、ケイジャンミート、サルサソース、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、チリパウダーとケイジャンミートを加えて炒め、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. タコスの皮にサルサソースと具を盛り付けて完成。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

蓋つきトレー

## たこ焼き (650食)

### 食材

たこ焼き粉[お好み焼き粉]、たこ (ボイル済み冷凍品)、卵、あげ玉、紅生姜、ソース、マヨネーズ、青のり、サラダ油、飲料水

### 調理方法

1. たこ焼き粉を水と卵で溶いて、生地を作る。
  2. 鉄板に油を引いて熱した後で、生地を流し込む。
  3. たこ、あげ玉、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・マヨネーズと青のりをかけたら完成。
- ※ ピックは定期的に洗浄してください。

### レンタル可能な調理器具

LP タコ焼機セット

### 購入可能な容器

蓋つきトレー、割り箸

## お好み焼き (500食)

### 食材

お好み焼き粉、豚肉、卵、キャベツ、あげ玉、紅生姜、削り節、青のり、ソース、マヨネーズ、サラダ油、飲料水

### 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、あげ玉、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鰹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。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

蓋つきトレー、割り箸

## たません (850食)

### 食材

卵、えびせん、マヨネーズ、あげ玉、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、あげ玉、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。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

バーガー袋



## チヂミ (300食)

### 食材

小麦粉 [お好み焼き粉]、白菜キムチ、ニラ、サラダ油、飲料水

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

角トレー、割り箸

## はしまき (700食)

### 食材

お好み焼き粉、キャベツ、ネギ、あげ玉、紅生姜、青のり、ソース、マヨネーズ、サラダ油、飲料水

### 調理方法

1. お好み焼き粉を水で溶く。
2. キャベツ、ネギ、あげ玉、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。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

角トレー、割り箸

## フランクフルト (800食)

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

角トレー

## ホットドッグ (500食)

### 食材

フランクフルト (冷凍品)、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。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

角トレー

## 焼き餃子（750食）

### 食材

餃子（加熱済み冷凍品）、サラダ油、ごま油、餃子のたれ、飲料水

### 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と焼けるまで焼く。
  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飲料水を使用してください。

### レンタル可能な調理器具

LP ガスコンロ二重セット、北京鍋

### 購入可能な容器

角トレー、割り箸

## 焼きそば（750食）

### 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、紅生姜・青のり・マヨネーズを加えて完成。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

蓋つきトレー、割り箸

## 蒸し物

## 肉まん（提供企画なし）

### 食材

肉まん（冷凍品）、飲料水

### 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。
- ※ 蒸す際は水は飲料水を使用してください。

### レンタル可能な調理器具

LP セイロセット

### 購入可能な容器

バーガー袋

## 蒸し餃子（提供企画なし）

### 食材

餃子（加熱済み冷凍品）、飲料水

### 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。
- ※ 蒸す際は水は飲料水を使用してください。

### レンタル可能な調理器具

LP セイロセット

### 購入可能な容器

角トレー、割り箸

## 蒸しまんじゅう（提供企画なし）

### 食材

まんじゅう（既製品）、飲料水

### 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。
- ※ 蒸す際の水は飲料水を使用してください。

### レンタル可能な調理器具

LPセイロセット

### 購入可能な容器

蓋つきトレイ

## じゃがバター（500食）

### 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、飲料水

### 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. マーガリンを載せて、塩こしょうで味を調べて完成。
- ※ 蒸す際の水は飲料水を使用してください。

### レンタル可能な調理器具

LPセイロセット

### 購入可能な容器

角トレイ、割り箸

## 揚げ物

## 揚げパン（650食）

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP卓上フライヤーセット

### 購入可能な容器

角トレイ

## 唐揚げ（1,200食）

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP卓上フライヤーセット

### 購入可能な容器

紙コップ、割り箸

## ピロシキ (1,100食)

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP 卓上フライヤーセット

### 購入可能な容器

角トレー

## フライドポテト (1,100食)

### 食材

ポテト (カット済み冷凍品)、塩、サラダ油、シーズニング

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP 卓上フライヤーセット

### 購入可能な容器

紙コップ

## アメリカンドッグ (提供企画なし)

### 食材

アメリカンドッグ (冷凍品)、ケチャップ、サラダ油

### 調理方法

1. クーラーボックスの中でアメリカンドッグをゆっくり解凍する。
2. 油を熱して、アメリカンドッグをきつね色になるまで揚げる。
3. ケチャップをかけて完成。

### レンタル可能な調理器具

LP 卓上フライヤーセット

### 購入可能な容器

角トレー

## 揚げパスタ (提供企画なし)

### 食材

パスタ (乾麺)、パウダーシュガー、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. パウダーシュガーをまぶしたら完成。

### レンタル可能な調理器具

LP 卓上フライヤーセット

### 購入可能な容器

紙コップ

## デザート・スナック

### 揚げアイス（提供企画なし）

#### 食材

小麦粉 [ホットケーキミックス]、コーンフレーク、シューアイス（既製品）、サラダ油、飲料水

#### 調理方法

1. ラップを敷いたバットの上で小麦粉を水に溶き、シューアイスに付ける。
2. 砕いたコーンフレーク（衣）をシューアイスに付ける。
3. 衣付きのシューアイスを加熱した油の中に10秒程度入れ完成。

#### レンタル可能な調理器具

LP 卓上フライヤーセット

#### 購入可能な容器

バーガー袋

### 甘酒（提供企画なし）

#### 食材

甘酒の素、飲料水

#### 調理方法

1. 鍋に水と甘酒の素を入れて火にかけ、甘酒の素を溶かす。
2. 沸騰させないように煮溶かしたら完成。

#### レンタル可能な調理器具

LP ガスコンロ三重セット、寸胴鍋（86L）

#### 購入可能な容器

紙コップ

### かき氷（600食）

#### 食材

氷（角氷）、シロップ

#### 調理方法

1. 氷を削る。
2. シロップをかけて完成。

#### レンタル可能な調理器具

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

#### 購入可能な容器

深トレイ

### クレープ（800食）

#### 食材

クレープシート、フルーツソース、冷凍フルーツ、ホイップクリーム、サラダ油

#### 調理方法

1. 油をひいて熱したクレープ焼き器にクレープシートを広げて両面焼く。
2. 冷凍フルーツやフルーツソース、ホイップクリームなどをトッピングして完成。

#### レンタル可能な調理器具

LP クレープ焼機セット

#### 購入可能な容器

バーガー袋

## スモア（700食）

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP 焼鳥機セット

### 購入可能な容器

角トレー

## たい焼き（1,150食）

### 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、飲料水

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP 鯛焼き機セット

### 購入可能な容器

バーガー袋

## 大学いも（提供企画なし）

### 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、黒ゴマをふったら完成。

### レンタル可能な調理器具

LP 卓上フライヤーセット

### 購入可能な容器

蓋つきトレー、深トレー

## 団子（1,000食）

### 食材

団子（既製品）、みたらしのたれ、あんこ、きなこ

### 調理方法

1. 団子をクーラーボックスの中でゆっくり解凍する。
2. 解凍した団子を焼き鳥機で焼く。
3. 火が通ったらたれやあんこ、きなこなどをつけて完成。

### レンタル可能な調理器具

LP 焼鳥機セット

### 購入可能な容器

角トレー

## チョコバナナ (900食)

### 食材

バナナ、チョコレート、カラースプレー

### 調理方法

1. バナナを剥く。
  2. 大きめの鍋に水を入れて温める。
  3. 小さめの鍋にチョコレートを入れて湯煎する。
  4. バナナを溶けたチョコレートに絡ませる。
  5. カラースプレーなどでトッピングしてチョコレートが固まったら完成。
- ※ 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。

### レンタル可能な調理器具

LP ガスコンロ二重セット、アルマイト鍋、寸胴鍋(46L)

### 購入可能な容器

角トレイ

## チュロス (1,000食)

### 食材

チュロス(既製品)、パウダーシュガー、シナモン、サラダ油、チュロスの素

### 調理方法

1. 油を熱してきつね色になるまでチュロスを揚げる。
2. パウダーシュガーやシナモンなどをお好みでまぶして完成。
3. チュロスの素を使う場合はパウダーシュガーをまぶした後にこれをまぶす。

### レンタル可能な調理器具

LP 卓上フライヤーセット

### 購入可能な容器

チュロス袋、紙コップ

※ 委員会より20cmのチュロスを購入する場合は、チュロス袋に大きさが合わないのので、紙コップに入れることを推奨します。

## フルーツポンチ (1,500食)

### 食材

フルーツカクテル(缶詰)、サイダー

### 調理方法

1. 容器にフルーツカクテル(缶詰)を入れる。
2. サイダーを注いで完成。

### レンタル可能な調理器具

なし

### 購入可能な容器

深トレイ

## ベビーカステラ (700食)

### 食材

ホットケーキミックス、砂糖、はちみつ、サラダ油、飲料水

### 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。

### レンタル可能な調理器具

LP タコ焼き機セット

### 購入可能な容器

紙コップ

## ホットケーキ（提供企画なし）

### 食材

ホットケーキミックス、飲料水

### 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いことを確認して完成。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

丸トレイ

## ポップコーン（1,000食）

### 食材

ポップコーン用の豆、サラダ油、塩

### 調理方法

1. ポップコーン機の電源を入れて、ヒーターに油を均一に引く。
2. ポップコーン用の豆を入れる。
3. ポップコーンが弾け終わるまで加熱したら塩をかけて完成。

### レンタル可能な調理器具

ポップコーン機、発電機（1500W）

### 購入可能な容器

紙コップ

## マリトッツォ（750食）

### 食材

パン（切り込み入り）、ホイップクリーム、パウダーシュガー、ココア、抹茶

### 調理方法

1. クリームをパンにはさむ。
2. パウダーシュガーやパウダーをかけて完成。

### レンタル可能な調理器具

なし

### 購入可能な容器

バーガー袋

## モッフル（1,000食）

### 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。

### レンタル可能な調理器具

電気ワッフル機、発電機（1500W）

### 購入可能な容器

角トレイ



## わたあめ (550食)

### 食材

ザラメ

### 調理方法

1. 綿菓子機のスイッチを入れて、ザラメを入れる。
  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。
- ※ 1日終わるごとに綿菓子機を洗浄してください。

### レンタル可能な調理器具

電気綿菓子機、発電機 (1500W)

### 購入可能な容器

割り箸

## ワッフルアイス (提供企画なし)

### 食材

ワッフル (既製品)、ポーションアイス、ホイップクリーム、フルーツソース、フルーツカクテル (缶詰)、サラダ油

### 調理方法

1. 油を引いて加熱した鉄板にワッフルを乗せて両面を加熱する。
2. 軽く焦げ目が見えるほど加熱したら取り出す。
3. ワッフルにポーションアイスを載せる。
4. トッピング類をかけて完成。

### レンタル可能な調理器具

LP 鉄板焼セット

### 購入可能な容器

角トレイ

# 屋外飲食企画向け資料集

---

2024年4月5日（金）発行

## 発行：第97期五月祭常任委員会

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

※企画関係者は、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