

2014 年度模擬店メニュー調査結果

地区	メニュー	価格	21日	22日	23日	24日	計	容器(実使用量)	食材(実使用量)
A	クラムチャウダー	¥350	150	200	200	250	800	トレー800 スプーン800	あさり8kg じゃがいも60個 人参30本 牛乳100L
	お好み焼き	¥300	154	242	351	238	985	フードパック985	キャベツ62玉 卵985個 豚肉(400g)73袋 お好み焼き粉(1kg)49袋 ソース(1.8L)9本 マヨネーズ(1L)13本
	豚汁	¥250	100	200	200	200	700	カップ700	人参30本 大根15本 こんにやく30枚 白みそ8kg 赤みそ8kg
	唐揚げ	¥150	200	330	410	300	1240	紙コップ1240	唐揚げ(1kg)124袋
	ぜんざい	¥200	37	70	125	110	342	お椀350 箸400	粒あん30kg 白玉粉8kg 塩300g
	小籠包	¥50	330	540	870	1260	3000	プラお椀939 箸886	小籠包(500g)200袋 からし(43g)6本
	焼き鳥3本	¥350	723	933	1011	1122	3789	紙コップ1263	もも50本入り40箱 皮50本入り40箱
	揚げアイス	¥200	200	400	600	600	1800	コーヒーフィルター3600	シューアイス1800個 コーンフレーク10kg 小麦粉11kg 水14L シロップ7本 イチゴソース6本 チョコソース5本
C	おでん	¥300	125	200	275	200	800	どんぶり(小)1150 箸1150	卵830個 大根40本 こんにやく100枚 ちくわ200本 厚揚げ200個 牛すじ16kg おでんの素30箱
	鯛焼き	¥120~ ¥170	76	183	314	258	831	紙袋850枚	ミックス粉20kg カスタードクリーム10kg あんこ25kg 卵97個
	揚げアイス	¥200	413	563	864	601	2441	箸2359 パーガー袋2431	揚げアイス2441個
	焼きそば	¥250					不明	不明	麺1200袋