

## 2022年 11月祭模擬店データ

メニュー	価格 (円)	売上合計 (円)	売上個数(食)					容器使用量(購入量-余剰量) ※単位がないものは個	食材使用量(購入量-余剰量)
			19日(土)	20日(日)	21日(月)	22日(火)	計		
揚げアイス	250	260,000	360	360	180	180	1,080	コーヒーフィルター2,160	シューアイス 1,080個 柿ピー5kg 天ぷら粉 4kg 砂糖 1kg チョコソース 2kg 黒蜜 3kg 抹茶パウダー700g
揚げ餃子	300	約 170,000	230	210	250	360	1,050	紙コップ約 1,050、爪楊枝約 1,100	冷凍餃子約 5,000個 しょうゆ、ポン酢など約 2~3本
あげばん	100	31,200	91	90	63	68	312	ポテト袋大 900(揚げ雪見大福との合計)	ロールパン 6個入×52袋 きなこ約 7.5袋 グラニュー糖 4袋 揚げ物用油
揚げ雪見大福	300	30,000					100	ポテト袋大 900(揚げパンとの合計)	雪見大福 9個入×23箱 卵 10個入×2パック パン粉 小麦粉 揚げ物用油
あんまん	100~ 200	30,000	80	50	40	30	200	包み紙 180	あんまん 200
石焼き芋	300~ 400	250,000	200	200	230	300	930	CF カップ 1,000、プラスプーン 1,000、アルミ 8.8本(全て石焼きじゃがいもとの合計)	さつまいも 90kg アイス 14L バター2kg(石焼きじゃがいもとの合計) ホイップ 6L はちみつ約 1kg 塩約 500g
石焼きじゃがいも	200~ 400	70,000	30	30	30	40	130	CF カップ 1,000、プラスプーン 1000、アルミ 8.8本(全て石焼き芋との合計)	じゃがいも 20kg バター2kg(バターは石焼き芋との合計)

おでん	100	240,000	600	500	500	800	2,400	割り箸 800、紙ボウル 800	カット大根 1,000 個 うずら卵 水煮 400 個 ごぼう天 300 個 ちくわ 300 個 こんにゃく 400 個
唐揚げ	300/ 食 50/ 個	138,180	130 食	103 食	557 個	960 個	233 食 1,517 個	プラカップ 950、爪楊枝約 1,700、紙コップ 300	唐揚げ 40 個入×60 袋 マヨネ ーズ 1kg×1.7 本 タルタルソー ス 1kg×1.3 本 塩コショウ 1 個 七味 1 本 デスソース 1 本
缶ジュース	50	10,000			50	150	200		缶ジュース 204 本
ケバブ	350							フードパック 1,000、割り箸 1,000	鶏肉 2 kg×17 袋 ケバブソース 140g×24 本 トルティーヤチッ プス 454g×17 袋
コロコロポ テト	200~ 400								
サーターア ンダギー	200	140,000	200	200	150	150	700	紙コップ 800	サーターアンダギーミックス 35kg 卵 100 個 油 20L
サイコロス テーキ	500	240,000	110	110	110	120	450	お椀 300、紙コップ 300	サイコロステーキ 120 袋 塩コ ショウ 2 本 焼肉のタレ 2 本 おろしポン酢 2 本 チリソース 2 本 デミグラスソース 2 本
三色たこ焼 き	300	70,000	60	60	100	70	290		冷凍たこ焼き 200 食
さんぴん茶	50	20,000	50	50	50	50	200	紙コップ 200	さんぴん茶パック 14 袋 水 40 L
小籠包	270	200,000	200	200	150	120	670	箸 850、容器 700	小籠包 2,800 個
小籠包	200	130,000			250	400	650	箸 650、紙皿 650	冷凍小籠包 216 袋(うち 90 食分 の余剰が発生)

白玉ぜんざい	350	70,000	約 40	約 50	約 50	約 50	約 190	発泡スチロール製お椀 200、箸 200	白玉 66 個入×13 袋 つぶあん 24 kg
スイートポテトボール	400	12,000	130		100	110	340	爪楊枝 400 紙コップ約 380	さつまいもダイスカット 20 kg 片栗粉 1 kg 砂糖 1.5 kg
タコス	500	1,050,000	500	500	500	600	2,100		
たこ焼き	500	70,000	30	33	38	46	147	舟皿、割り箸、竹串、爪楊枝	
たこ焼き	100~ 400	32,900	約 40	約 40	約 40	約 40	約 160	使い捨て紙皿 160、爪楊枝 200	たこ焼き粉 4,800 g 殺菌液卵 4800ml 水 17,600ml カット 済みゆでだこ 1,000 g カット 済みソーセージ 800 g ソース 1,980 g 天かす 3 個 マヨネー ズ 800 g かつおぶし 160 g 青のり 2 袋 サラダ油 600ml ホットケーキミックス 3,600 g マーブルチョコ 320 粒
タピオカド リンク	400								
たません	200	73,500	80	110	90	90	370	紙皿 400	たこせん 400 枚 生卵 390 個 お好みソース 500g×7 本 マヨ ネーズ 400g×5 本 天かす 1 kg あおさ約 300g サラダ油約 1,100g
チーズ揚げ	400	50,000	150	150	150	250	700	紙コップ 爪楊枝	冷凍チーズ揚げ
チーズハッ トグ	500		80	140	60	120	400		
チャイ	150							紙コップ 960	ティーバッグ 7 箱 水 2L×17 本 スキムミルク 6 袋
どら焼き	100	20,000	50	50	50	50	200	木製フォーク 200 紙皿 200	どらやき 2 kg バター 1 袋

豚汁	200~ 250	94,000	約 100	約 120	約 90	約 90	約 400	容器約 450 箸 450	カット豚肉400g×15個 豚汁用野菜1,050g×21個 カット豆腐1,000g×7個 ねじりこんにゃく720g×7個 赤だし約3,500g かつおだし約750g
はし巻き	300	86,250	65	68	74	85	292	割り箸 500 プラ容器(フードパック)500	小麦粉 1 kg×19 袋 卵 8 個入×19 パック 削り粉 30 g ×7 袋 天かす 1 kg×2 袋 ソース 2.1 kg ×3 本 マヨネーズ 1 kg×2 本 青のり 500 g ×1.5 袋
パンケーキ	200	40,000	50	50	50	50	200	木製フォーク 200 紙皿 200	パンケーキ 200 バター1 袋
フランクフルト	300	100,000	約 70	約 100	約 80	約 100	約 350	発泡スチロール製舟皿 400	フランクフルト 400 本 ケチャップ 4 kg マスタード 3 kg
フランクフルト	200~ 400								
フルーツジュース	200							プラスチックコップ ストロー 竹串	スプラウト 冷凍フルーツ マンゴージュース
ホットサンド	350	129,500	90	90	90	100	370		
焼きおにぎり	200/ 1食 300/ 2食	約 75,000	120	140	150	110	520	紙皿約 180 プラスチック皿 300 箸	焼きおにぎり約 600 個 キムチ 200g×5 パック のり約 350 枚 大葉約 170 枚
やきそば	400	約 200,000	150	130	120	100	500	プラスチックパック 550、割り箸 550	麺 500 玉 冷凍玉ねぎ 500 g ×19 袋 冷凍にんじん 500 g ×約 30 袋 冷凍キャベツ 500 g ×32 袋 冷凍豚肉 500 g ×約 30 袋

焼きそば	250 or 300	110,000	100	100	100	100	400	フードパック 400、割り箸 550	焼きそば麺 150g×431 玉 豚肉 400g×18 袋 もやし 200g×50 袋 マヨネーズ 400g×6 本 青 のり 300g カットキャベツ 200g×38 袋 焼きそばソース 2.1 kg×約 4.8 本
やきとり	300	240,000	200	200	200	200	800		
ヤンニョム チキン	500								
ワニ肉・ラ クダ肉・カ ンガルー肉	500	238,500	142	52	138	145	477	紙コップ 477	ワニ肉 9 kg ラクダ肉 4.5 kg カ ンガルー肉 4.5 kg 長ネギ 50 本
わらびもち ドリンク(3 種)	300	500,000	440	400	300	330	1470	プラカップ 1,000 紙コップ 1,000	片栗粉 6 kg 砂糖 6 kg スキム ミルク 5 kg 黒蜜 10 kg 抹茶パ ウダー 600 g