

# ◆過去の模擬店データ集の見方◆

表のデータは全て昨年度以前の11月祭における模擬店企画担当者からの模擬店メニュー調査票に基づいています。模擬店営業に際し、過不足のない容器・食材の購入のためにこのデータをご利用ください。なお、このデータ集は、無駄な容器・食材購入を防ぐことで環境負荷を削減することが目的であるということをご理解ください。

また、次年度以降さらにデータを充実させるために、みなさまに「模擬店メニュー調査票」の記入をお願いしています。巻末の用紙に記入後、第5回企画担当者説明会において11月祭事務局にご提出ください。ご協力をお願いします。

※データは提出されたメニュー調査票をデータ化したもので、誤差や空欄等ありますのでご了承ください。

## 《表の見方》

メニュー・価格	② 売上げ		③ 合計	買った容器	買った食材
お好み焼き1 ① 200円	200	90	540	洗い皿 ④	小麦粉40個(+7) キャベツ20玉(+8) 魚介4kg(-4) 卵250 ⑤ )) 肉6kg(-2) もやし4kg(+0.5) 紅しょうが 青海苔 マヨネー、ハ、ス
	50	200			

- ① 上段にメニュー・下段に価格(特に記載のない限り1個あたり)が書かれています。
- ② 1日毎の売上げ食数が書かれています。左上・右上・左下・右下の順に1~4日目です。
- ③ 4日間の総売上げ食数を記載しています。
- ④ 用意した容器の量が書かれています。また、量の後ろの()内に記載している数字はその容器の過不足量です。+は過剰、-は不足を表しています。
- ⑤ 用意した食材の量が書かれています。また、量の後ろの()内に記載している数字はその食材の過不足量です。+は過剰、-は不足を表しています。

## 容器の削減にご協力ください!

- 焼き鳥一本なら紙コップを使わずに手渡しで!
- ホットドッグ・クレープ・ワッフル等は紙ナフキンで包んで販売!

こうした少しの努力でごみは減らせます。  
「その容器は本当に必要なのか？」  
模擬店の皆さまのご協力をよろしくお願いします。

