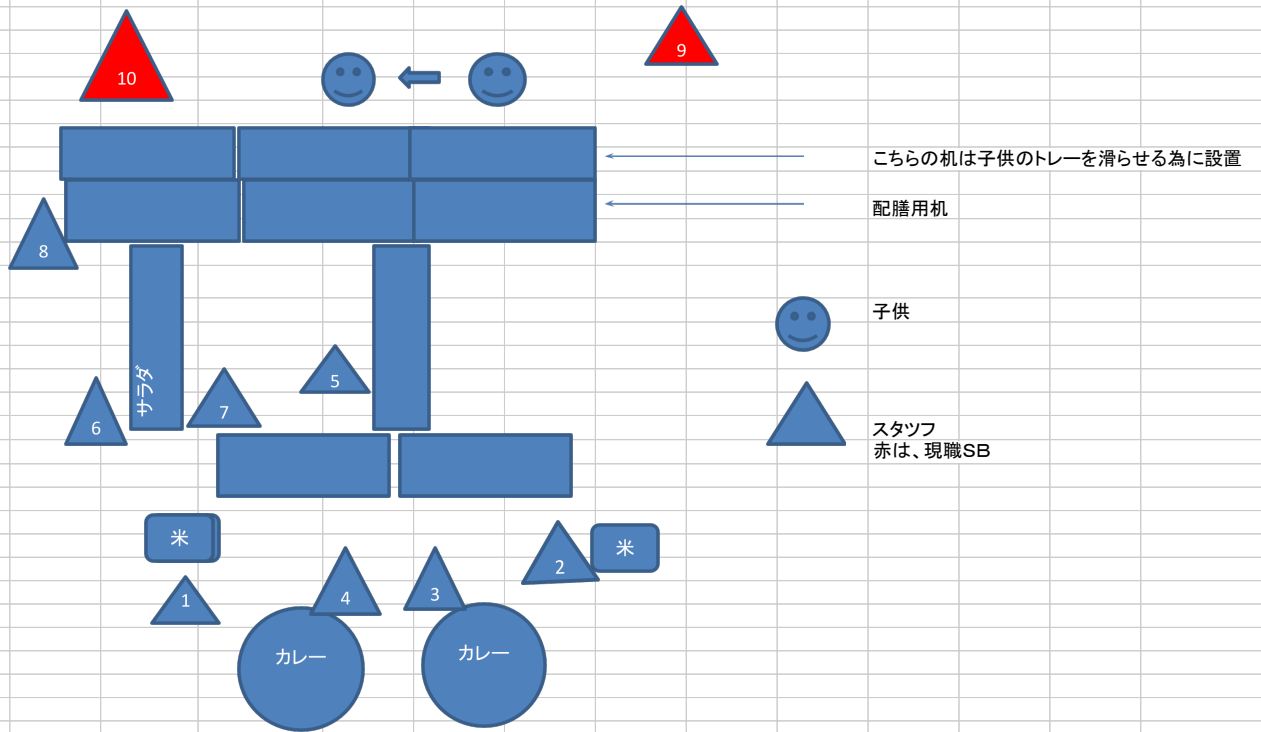


300人配膳を15分で捌くスタッフイング(2015年は17分42秒)



オペレーションスタッフタスク

- ①②米の配膳
- ③④カレーの配膳
- ⑤カレーの完成品を配膳机にサーブする係
- ⑥⑦サラダ配膳
- ⑧サラダにマヨネーズをかけるかかり
- ⑨子供の誘導と列のコントロール(水筒等は肩に下げさせる。トレーの上に置かない)
- ⑩子供の誘導とスタッフのコントロール

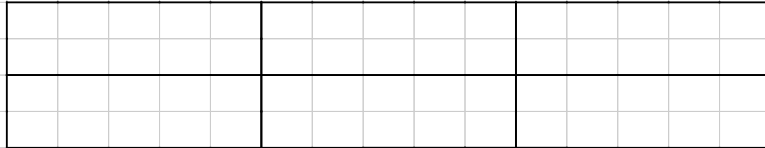
スタッフ10人でカレー360皿分3時間30分の時系列

	鍋に湯を沸かす	野菜	加熱作業	その他
12時	着火	洗淨/カット		
13時	沸騰	終了	13時10分タマネギ投入	
			13時30分肉投入	
			13時50分ジャガ/人参投入	
14時				
			14時30分を投入	
15時				
			15時00分カレールーを投入	
16時				
17時				
				17時30分スタッフまかない
18時				配膳スタート
19時				19時30分夜食準備
20時				
				20時30分夜食準備完了
21時				
22時				

カレー360皿分					
	カレールー	7.5kg			
	牛肉	10kg			
	タマネギ	18kg			
	人参	6kg			
	ジャガイモ	9kg			
	水	42L			
米分量方程式					
	(カレー人数 × 0.8合) + (夜食人数 × 0.5合)				
氷は、3本使用					
水は、115L使用					
氷、水は当日の天候、イベント内容に左右される(2015年天気晴れ/最高気温29度)					

作業分担表						
	項目	必要数		担当	済確認	備考
レシピ	マニュアル準備(手順&分量)			うねい	○	
備品	鍋(カレー用なべ)	2		うねい	○	
	しゃもじ巨大(カレー用)	2	倉庫	米田	○	
	しゃもじ(こはん用)	2	倉庫	米田	○	
	おたま	2	倉庫	米田	○	
	包丁	6	倉庫	米田	○	
	生板	6	倉庫	米田	○	
	ゴミ袋	5	小町うどん	米田	-	うどん粉袋使用
	消毒アルコール	2	小町うどん	米田	○	スプレーガンなし 購入予定
	ペーパータオル(手拭き用)	2	倉庫	米田	○	
	ビニール手袋(使い捨て)レジ袋	20	倉庫	米田	○	あまり食材持ち帰り
	ペーパー皿(夜食用&予備)	150	倉庫	米田	○	
	使い捨てスプーン(予備)	40	小町うどん	米田	○	スタッフ&予備
	着火マン	1	倉庫	米田	○	
	風防板	2	倉庫	米田	○	
	分量カップ	1	小町うどん	米田	-	500ml&2L~5L
	ビニール袋(45L)	2	倉庫	米田	○	
	作業用紙コップ	50	小町うどん	米田	○	購入予定
	ふきん	20	倉庫	米田	○	
	亀の子	5		米田	○	購入予定
	スポンジ	10	倉庫	米田	○	
	型どりカップ(ライスの型どりに使用)	10	小町うどん		-	
	計量はかり	1	小町うどん		-	
大バケツ	1	小町うどん		-	30Lサイズ	
金たわし	3	小町うどん		-	?	
国旗	ブラジル/SB五輪マーク	5		田中	○	購入予定
音楽	サンバCD	1		なんり	○	
	音響装置	1			?	世良さん依頼確認済
外部委託	コンロ	2	倉庫	米田	○	
	プロパンガス	2		田中	○	前日搬入予定
カレー食材	野菜		マサイチ	米田	-	たまねぎ18kにんじん6kじゃが9k
	肉		尾家	米田	-	
	カレールー		尾家	米田	-	
	サフランライスの素		尾家	米田	-	()合分
	冷凍オクラ		尾家	米田	-	6k(300人×20g)
	あぶら		購入	米田	-	最小
	ご飯発注			米田	-	セイサンドウ300合
夜食食材	混ぜご飯の素		小町業者	米田	-	()合分
その他	水		藤田水室	山本	○	3本(前年実績)
	ミネラル水		akuto	米田	-	120L(前年115L)
	水出し麦茶		尾家	米田	-	
	米		尾家	米田	-	

小町うどん立替内訳					
レシート番号	日付				
1	7/1/2016	ほうれん草	500g	300	
		今すぐ使えるおくら	500g	350	
		豚頭肉切り落とし国産2mmスライス	1kg	760	
		ブレンド米	4500g	1,035	
		スパイスライスサフラン(ハウス食品)	12個	4,800	
		とろけるカレー(S&B食品)	1袋	560	
		小計		7,805	
2	42553	にんじん	0.6kg	120	
		タマネギ	2kg	370	
		メークイン	1kg	330	
		小計		820	
3	42566	とろけるカレー(S&B食品)	8袋	4,480	
		豚頭肉切り落とし国産2mmスライス	10kg	7,600	
		ブレンド米			
		今すぐ使えるおくら	6kg	4,200	
		麦茶冷水9g×60	2箱	1,360	
		小計			
4	42566	ミネラル水 2L	60本	5,280	
		小計		5,280	
5	42567	タマネギ	18kg	3,330	
		にんじん	6.1kg	1,220	
		メークイン	9kg	2,970	
		小計		7,520	
		合計			
		消費税			
		総合計			
その他食材経費					
	42564	ご飯	300合	27,000	聖山堂フーズ241-0017 大手町5丁目6-25 (黒谷博紀店長)090-8990-5373
		氷	3本	約3600	藤田氷室 241-2336 薬研堀10-17



配膳係

カレー
カレー係

ごはん

カレー
カレー係

おくら

おかわ ごはん

おくら入れ、ごはん入れで時間がかかり、
さらに、カレー器が小さく速くできない
そのため、配膳に手間取る。
最初に配膳した子供がおかわりに並び
おかわりに人を取られる。

①	参加人数(カレー)285人X0.85合 夜食185(スタッフ50人含)X0.3合
②	オペレーションが少々混乱した為に、ラインタイム30分超。 その為に、おかわりが途中で割り込み。 ひとり、おかわりに人員を取られてしまう。
③	今年は、夜食に混ぜごはん。 おにぎりの手間はなく、負担軽減。 混ぜごはんの評判良し。
④	水が120Lを用意したが、60Lを追加購入。 こおりは3本で大丈夫。 麦茶パックは120L分用意したが余る結果となる。
⑤	ビニールシートを早い時間に用意する。
⑥	ジャグのお茶が無くなる場合あり。各部署スタッフとの連携強化必要
⑦	食事時間のあまり時間に、遊具であそぶのが危い。 遊具は使用禁止。
⑧	レイアウト、タイムプラン等は、事前に決めておく。当日は混乱しており、段取りは事前にきめておく。
⑨	人数がスタッフ3名であるが、+1名必要
⑩	カレー+一品の要望あり。サイドメニュー(野菜等必要)
⑪	カレー皿が小さくて、オペレーションがむづかし。深皿をカレーに、浅皿をライスにすると良い。
	炊飯ジャー2升x2が備品にあり。米飯が足りない場合は使用できます。炊飯時間40分