五月祭

◎シフト

担当者：大須賀

割り振り：受付・会計；1~2人　調理；2~3人→合計3~5人

（備考：20を常に最低一人配置、後は21を入れる）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 時間帯 | 20担当者（暫定） | 備考 | (21・22への連絡)  GW明けに確認メールを送信 |
| 28(金) | 午後 | 大須賀（20のみ） | 設営 |
| 29(土) | 午前 | 松岡・濱崎・大野 |  |
|  | 午後 | 長野・草木迫・豊田 | 17時で終了 |
|  | 夜間 | 大野（引率） | ※1 |
| 30(日) | 午前 | 大須賀 |  |
|  | 午後 | 大須賀、越膳 |  |
|  | 片付け | 20全員 |  |
|  |  |  |  |

※１・・・五月祭コンパ：　場所；上野　時間；19時～　参加者；22以上（2次会未定）

◎前売り券→作成しない

◎価格・販売数

目標：150円×200食

（備考：お茶も販売）

利益：0～10000円→販売数の決定

（備考：余りは競り）

◎装飾

看板：画用紙を切り、模造紙に貼り付け

（備考：作業は28日）

◎火器など

移動：新歓合宿にて20車で持ち帰る→駒込→梅雨合宿で回収

道具：コンロ×2、鍋×3、ボール、お玉、スプーン、クーラーボックス

◎調理関係

白玉団子：茹でて解凍→氷水につけておく

あんこ：粘度を下げて使用

黒蜜黄粉