

食費予算 分量は6人分 一応の目安は16,260円(1人2,710円)

【★確定 予算3,000円】		
・たこ焼き	1,500円	一式(粉はクマさんより。ソースを使わない会津屋たこ焼き)
・珈琲	500円	ツルヤまつもとブレンド豆
・容器類	1,000円	皿、器、箸、コップ、キッチンペーパー

【夕食候補1 推定予算10,000円】 サラダ軍艦、ジンギスカン、たけのこ汁		
・かっぱ寿司	4,620円	サラダ軍艦30皿(60貫)+その他12皿(24貫)/1人7皿14貫
・ジンギスカン	4,580円	ジンギスカン(信州、富良野)、野菜、シャウエッセン
・たけのこ汁	800円	たけのこ水煮、味噌、サバ缶×2

【夕食候補2 推定予算12,000円】 かに、かに汁、かに雑炊、かにグラタン		
・かに	8,000円	(予算は推定)カニ足、甲羅
・かに汁	2,500円	(予算は推定)かに、魚介類、野菜、豆腐、だし
・かに雑炊	500円	(予算は推定)かに、薬味、たまご、だし、米
・かにグラタン	1,000円	(予算は推定)かに、グラタン、チーズ/かにコロケなら総菜品

*能生かに横丁へ買い出し必須。8,000円程度のかにを購入、それぞれ料理に割り当て。かには何れも推定予算

【朝食候補1 推定予算4,000円】 ホットサンド、クラムチャウダー		
・ホットサンド	2,500円	パン、チーズ、トマト、ベーコン、ピーマン、トマトソース、バター
・クラムチャウダー	1,500円	ルー、牛乳、あさり×2、ベーコン、野菜、バター、調味料

【朝食候補2 推定予算3,500円】 トースト、クラムチャウダー		
・トースト	2,000円	バゲット×3、クリームチーズ、トマト×2、自家製ふき味噌
・クラムチャウダー	1,500円	ルー、牛乳、あさり×2、ベーコン、野菜、バター、調味料

【朝食候補3 推定予算4,000円】 牡蠣飯、たけのこ汁、長芋の豚バラ巻き、シャウエッセン		
・牡蠣めし	1,200円	牡蠣、調味料、米 / *納豆、TKG、とろろご飯の場合は-800円
・たけのこ汁	800円	たけのこ水煮、味噌、サバ缶×2
・おかず2種	2,000円	鹿児島産黒豚バラ、自家製長芋、調味料、シャウエッセン大袋

*たけのこ汁は前夜行わなかった場合のみ

【朝食候補4 推定予算2,000円】 極上きのこうどん *他きのこは事前観察が絶対条件		
・極上きのこうどん	2,000円	うどん、アマタケ、他きのこ、かき揚げ、薬味、つゆ

*地味な料理ですが、腰を抜かず美味さです

【その他 推定予算1,500円~】 予算不足なら部分的に除外		
・野菜サラダ	1,000円	レタス、ミニトマト、コーン、ドレッシング
・ヨーグルト	500円	ヨーグルト、自家製冷凍ブルーベリー
・デザート		Umeさんが極上スイーツ持参濃厚に期待
・その他		得意のポテトチップス、スナック菓子

2023年11月25日～26日 信州忘年会 食事計画

・夕食：かっぱ寿司、ジンギスカン たけのこ汁

・朝食：ホットサンド、クラムチャウダー

11月25日(土) コテージ夜 6名							
☑	品名	数量	予算/決算	☑	品名	数量	予算/決算
	かっぱ寿司 4,620円				会津屋たこ焼き 1,500円		
	サラダ軍艦 60貫	30皿	3,300円		たこ	1	1,200円
	その他 24貫	12皿	1,320円		天かす	1	200円
	ジンギスカン 4,580円				青ねぎ	1	100円
	ジンギスカン富良野	200g×4	2,200円		その他 1,500円		
	ジンギスカン信州新町	270g×2	1,000円		容器類	1式	1,000円
	ミックス野菜、もやし	2・4	400円		珈琲(翌朝)	1	500円
	シャウエッセン大袋	1	980円		持ち込み器具		
	たけのこ汁 800円				カセットコンロ	1	13B
	たけのこ水煮	2	13B		たこ焼きプレート	1	13B
	サバ缶	2	600円		ジンギスカン鍋	1	13B
	味噌	1	200円		ホットサンドメーカー	2	Ume,13B

*かっぱ寿司はfireさんカード支払いの可能性あり(後で清算となります)

11月26日(日) コテージ朝 6名							
☑	品名	数量	予算/決算	☑	品名	数量	予算/決算
	ホットサンド 2,500円				クラムチャウダー 1,500円		
	パン8枚切り	2	400円		チャウダールー	1	250円
	ベーコン16枚	1	300円		牛乳	1	250円
	チーズ	1	500円		あさり缶	2	600円
	ピーマン	1	200円		ベーコン	1	200円
	トマト	2	400円		白ワイン	1	200円
	トマトソース	1	200円		玉ねぎ、白菜	1	13B
	レタス	1	200円		バター	1	共用
	バター	1	300円		塩、こしょう、パセリ	1	13B

*参加予定6名：現在の推定食費17,000円(1人2,834円) / 目標目安16,260円(1人2,710円)

*容器必要数：取り皿(寿司、ジンギスカン、たこ焼き、トースト、サラダ、デザート) / 器(汁、スープ)

希望がある場合(予算調整)							
野菜サラダ 1,000円				その他 時価			
	レタス	1	200円		ヨーグルト	1	500円
	ミニトマト	1	300円		枝豆	1	500円
	コーン	2	200円		デザート		
	シーザードレッシング	1	300円		ポテトチップス		

・夕食：かに、かに汁、かに雑炊、かにグラタン

・朝食：牡蠣めし、たけのこ汁、長芋豚バラまき

11月25日(土) コテージ夜 6名							
☑	品名	数量	予算/決算	☑	品名	数量	予算/決算
	かに 8,000円				会津屋たこ焼き 1,500円		
	かに	6	-		たこ	1	1,200円
	かに雑炊 500円				天かす	1	200円
	かに	1	-		青ねぎ	1	100円
	薬味、だし、たまご	1	500円		その他 1,500円		
	米	1	13B		容器類	1式	1,000円
	かに汁 2,500円				珈琲(翌朝)	1	500円
	かに	1	-		持ち込み器具		
	魚介類、野菜	1	2,000円		カセットコンロ	1	13B
	豆腐、だし	1	500円		たこ焼きプレート	1	13B
	かにグラタン 1,000円				大鍋	2	13B
	かに	1	-		バケツ	1	13B
	グラタンの素、牛乳	1	500円		ビニール	1	13B
	チーズ、バター	1	500円		耐熱鍋(予備)	1	13B

*能生かに横丁へ買い出し必須。

*オープンが無い場合はカニコロケへ変更の可能性。業務用かに甲羅グラタン既製品が安い場合は購入検討

11月26日(日) コテージ朝 6名							
☑	品名	数量	予算/決算	☑	品名	数量	予算/決算
	ごはん 1,200円				たけのこ汁 800円		
	牡蠣	3	1,200円		たけのこ水煮	2	13B
	調味料	1	13B		サバ缶	2	600円
	米	1	13B		味噌	1	200円
	おかず 2,000円						
	豚バラ	3	1,020円				
	長芋	1	13B				
	シャウエッセン大袋	1	980円				

*参加予定6名：現在の推定食費 19,000円(1人3,167円) / 目標目安 16,260円(1人2,710円)

*容器必要数：取り皿(かに、グラタン、たこ焼き、おかず、デザート) / 器(ごはん×2、汁×2)

希望がある場合(予算調整)							
かに野菜サラダ 1,000円				その他 時価			
	かに	1	-		ヨーグルト	1	500円
	レタス、ミニトマト	各1	500円		枝豆	1	500円
	コーン	2	200円		デザート		
	シーザードレッシング	1	300円		ポテトチップス		