模擬店講習

チャリ部　広島風お好み焼き

42期　すぎちゃん

そもそも広島風お好み焼きとは？？？

一個300円

中に焼きそばの麺が入っている。関西風お好み焼きとは異なる。
生地と具材を混ぜないで蒸し焼きにして作る。
作り方は後ほど。

今年も･･･ オタフクソースと協賛します！

つまり･･･

- 400枚分のオタフク商品の提供

→お好み焼きソース，焼きそばソース，生地用粉，天かす，青のりなど

- 備品の貸し出し

→鉄板1枚，ヘラ，のれん，のぼりなど

- 調理法の指導

今年も･･･ オタフクソースと協賛します！！！

その条件として･･･

- オタフクソース主催の「写真コンテスト」に参加する。

つまり，オタフク特製のぼりを模擬店に飾り，学園祭当日，そののぼりが写るように写真を撮ります。

昨年の例は・・・

さて、栄えあるゴールドグランプリは…

受賞されたのは…

東京農工大学さまです！

模擬店講習の目的とは？

- 食中毒などの事故を起こさないようにするため。
- 模擬店を効率よく運営するため。
- 注意点を周知させるため。

そして・・・

売り上げを増やして，今年もオタフクで金賞とるため！

農工大の模擬店大賞をとるため！（昨年3位）

本日の予定

- ①　食中毒予防
- ②　当日のシフト･調理法

本日の予定

- ①　**食中毒予防**
- ②　当日のシフト･調理法

食中毒予防の3原則

病原体を･･･

- つけない

  手洗い，材料と調理器具の洗浄

- ふやさない

  食材の保冷，すぐ食べる

- やっつける

  加熱の徹底，熱湯消毒，塩素消毒

そもそも食中毒の原因菌って？

- 熱に強い
  →加熱しても完全に死滅しない。作り置きしておくと･･･
  例） 黄色ブドウ球菌
- アルコールに強い
  →消毒用アルコールでも死滅しない。手洗いを怠ると･･･
  例） ノロウイルス
- 少数でも危険
  →少ない菌量で食中毒を起こす。
  例） 大腸菌O157，カンピロバクター

つまり・・・加熱やアルコール消毒だけでは不十分

じゃあ，どうしたらいい？？？

手洗いを徹底しよう！

１．病原体をつけない　　～手洗い～

正しい手洗いについて学びましょう。

正しい手洗い　～手を洗う前に～

- 爪は短く切りましょう。

  →当日の朝チェックします。できてない人はその場で切ってもらいます。
- 時計やアクセサリーは腕から外しましょう。これらをつけたまま調理しないでください。

  →これも，シフト中に確認します。
- エプロン，バンダナを着用しましょう。

正しい手洗い　～いつするの？～

- 調理前
- 食材が入っていたトレイや段ボールなどに触れた後
- トイレの後
- 作業中（肉や魚などの生鮮食品に触れた後など）

手を洗わないで調理するのは論外です。

正しい手洗い　①

石けんをつけ，手のひらをよくこする。

正しい手洗い　②

手の甲を伸ばすようにこする。

正しい手洗い　③

指先・爪の間を念入りにこすする。

正しい手洗い　④

指の間を洗う。

正しい手洗い　⑤

親指と手のひらをねじり洗いする。

正しい手洗い　⑥

手首を洗う。忘れがちだから注意。

正しい手洗い　⑦

十分な水で流した後，ペーパータオルなどで水気を取る。
さらにアルコール等を使ってよく消毒する。

きれいになりました

1. 病原体をつけない　～二次汚染を防ぐ～

二次感染とは？

細菌に汚染された手やまな板，調理器具などから生野菜，刺身等に細菌がうつったり，加熱調理のすんだ食品を盛り付けるときに細菌がうつること。

後志振興局HPより

二次感染を防ぐ

- 手洗いやまな板，調理器具などの洗浄，殺菌を十分に行う。
- 原材料によって（肉と野菜で）調理器具（まな板や包丁など）を分ける。

- まな板など，調理器具が一つしかなければ，野菜→肉の順で。
  その際，まな板は必ず熱湯消毒する。(野菜が先であっても)
- 次の作業で使う前に洗剤でこすり洗い，熱湯をかけて殺菌する。

２．病原体をふやさない　～食材の保冷～

- 食材は日の当たらないところで保管する。
- 調理の直前まで食材は保冷しておく。

２．病原体をふやさない　～すぐ食べる～

学園祭の屋台で購入したものを，家に持ち帰ったことによって食中毒になった事例がある。つまり，持ち帰って食べるまでの数時間で細菌が増殖して食中毒が起きた。

→会計担当が，持ち帰らないように呼びかける。
　商品を袋に入れて提供しない。
　（オタフクから持ち帰り用のビニール袋を貰うんだけどね，ダメです。）

３．病原体をやっつける　～加熱の徹底～

- 病原体をつけないように注意しても，食材そのものに病原体が付着して汚染されている可能性がある。
- 食材は表面だけでなく，中心部までしっかり加熱する。
- 昨年，卵が生焼けのまま提供してしまった事例があるらしい。

  お客様を待たせたとしても，焦らずきちんと調理しましょう。

本日の予定

- ①　食中毒予防
- **②　当日のシフト･調理法**

仕事内容について

内容が一部重複します。

仕事内容

- 当日の主な仕事内容は,「調理」,「会計」,「仕込み」です。

- 前日にも農部で機材の貸し出しなど，準備があります。鉄板など重いものが多いので，工部の1男たちが農部に来て協力してくれるとうれしいですが･･･

- 今年は，仕事内容を割り振ります。シフト改訂版に記載するので，それを確認して行動するように。

- シフト中は基本マナーモード解除で。いつでも出られるように。

「会計」

- レジ係。2人。
- お会計と商品の引き渡し。
- 例年，長蛇の列ができる。
- カウンターで売上個数を数える。
- スタンプラリーのスタンプを押す。
- 整理券を使います→

「会計」　注意点

- 商品を持ち帰らないように呼びかける。その場で食べるように促す。
- 袋に入れて商品を提供しない。
- 親切・丁寧な対応を。

「仕込み」

- キャベツハウスで仕込みをします。
- 具体的には，ひたすらキャベツを切る，もやしを水洗いする，ネギを刻む，生地のタネを作る。
- ◎の人はキャベツハウス責任者。現場との連絡。ケータイはマナーモード解除。

仕込み（キャベツハウス）での作業

キャベツを千切り

時計は外そう！

ネギを切る

ブレスレットも
ダメだよ！

水と粉から生地のタネを作る。

「仕込み」　注意点

- 十分な水が使用でき，衛生的に食品を取り扱える場所で当日行う。
- 前日の仕込み，調理は禁止です。
- 体調が悪い人は仕込みに携わらない。
- 作業前，トイレ後，肉・卵に触れた後にはきちんと手を洗う。
- 肉を扱うときは専用のまな板，包丁を用いる。
  仕込み後の食材は冷蔵庫等で保冷します。

キャベツハウスの住人から注意点

- 扉は開けない。
- 引き出しに手を触れない。
- ベッドに乗らない。
- 部屋の入口までの廊下は特に静かに。

- トイレは自由にお使いください。

「運搬」

- 基本キャベツハウスで仕込み作業。
- キャベツハウスに運搬の指令が入ったら，生地のタネ･キャベツ･ネギ，もやしを屋台まで運ぶ。
- 生地のタネはポリバケツに入れて運ぶ
- 野菜類は自転車，生地は徒歩で運搬。

「調理」

- 屋台で調理する人。
- オタフクソースの講習を受けた人から焼き方を教えてもらいます。

- ５～７人くらいです。

「調理」

- 生地を鉄板にかけて，キャベツや天かす，ネギなどをのせ，冷凍肉を解凍する
- 焼く
- ソース，マヨネーズ，青のり，かつお節をのせる

５～７人。詳しい指示は当日の状況を見て出します。

- 作り方はオタフクソースのWebにあります。

  http://www.otafuku.co.jp/recipe/cook/hirosima/hiro04.html

屋台での作業

鉄板の弱火のところに生地を落とす。

生地の上に，「キャベツ」，

「天かす」,

「ネギ」,

「もやし」,

「削り粉」少々，豚肉3枚の順に重ねる。

ヘラを使って強火に移動。ひっくり返す。

蒸し焼きにしている間に中火で麺を温める。

肉が焼けたら，弱火に移動させる。

キャベツが蒸れたら焼きそば麺をソースで味付け。

中火で卵を割り，広げる

卵が半熟のうちに生地を重ね上から抑える。

卵の面が上になるように･･･

ひっくり返す！

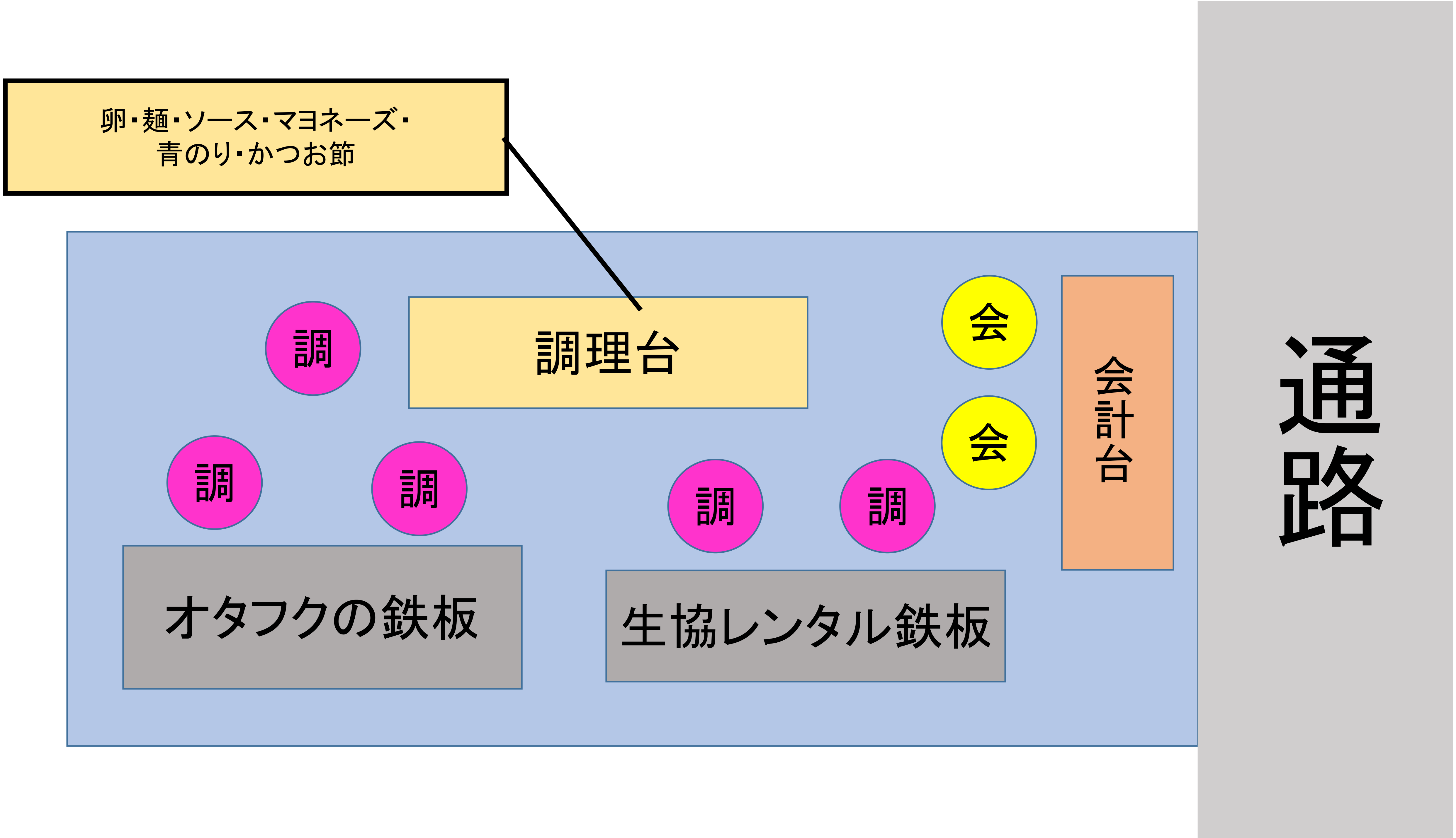
半分に切る

ソースをかけて，

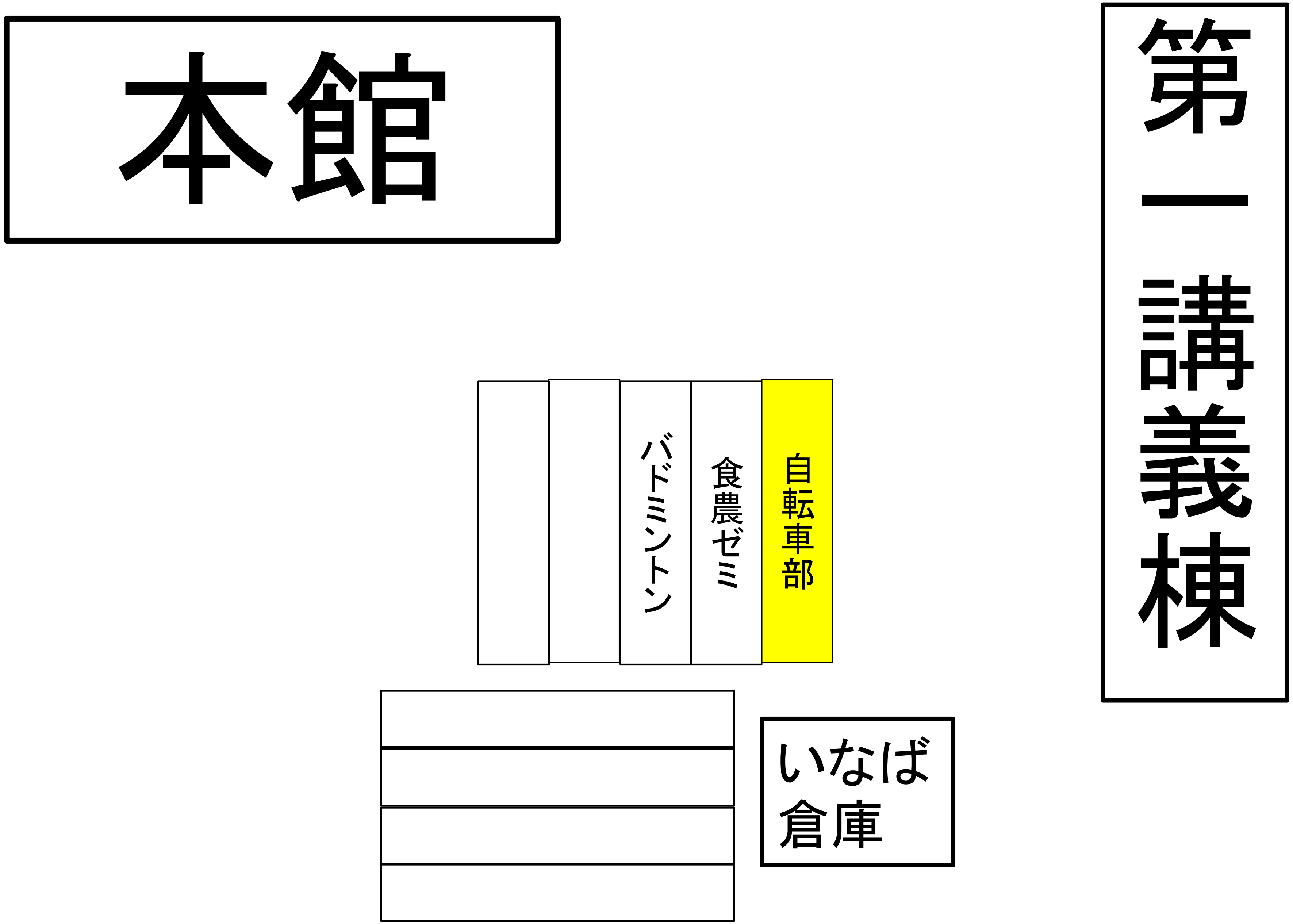
マヨネーズ，青のり，かつお節をかけると・・・

完成でーす！

お好み焼
お好み焼
300円


卵・麺・ソース・マヨネーズ・
青のり・かつお節
調理台
調
調
調
調
調
会
会
会計台
通路
オタフクの鉄板
生協レンタル鉄板

2015年の出店場所



「調理」　注意点

- トイレの水道を調理用に使わない。手洗いにも使わない。仮設の水道が設置されるはずです。そちらで洗いましょう。
- 調理前，トイレの後，肉，卵に触れた後には手をきちんと洗う。
- 肉，卵を使う器具は専用のものを用意する（たぶん，カットされた冷凍の肉を使用するはず）。
- 原材料は調理直前までしっかり保冷しておく。日の当たらないところで保存すること。
- 食材は中心部までよく火を通す。生で提供しない。
- 調理したお好み焼きを翌日に持ち越して販売することは禁止です。売れ残りが出た時は，その日中に自分たちで食べましょう。

「補助」

- 昨年，人手不足が深刻だったので今年新たに作りました。

- 簡単に言えば「何でも屋」。買い出しとか。仕事は臨機応変に。
- 割と重要なポジションになると思います。

- 買い出しの際は，必ず責任者（シフト★マーク）の人に言ってから。

全体を通して注意点

調子の悪い人は参加しない

- 熱がある，おなかが痛い等あったら，必ず言ってください。
- 体調の悪い人は，仕込み，調理，販売に携わることができません。
- それでも･･･どうしても参加したい！
  →看板とか作って農部の中を歩き回って宣伝してもらう感じかな？
  まあ，そんなときは個別に対応します。

昨年の反省点

- 仕込みのキャベツ･ネギは夕方になったら作りすぎないように。
  調理から連絡があったら作る。
- 店頭に材料がなくて作れないという事態が起こらないように。
  調理担当が自分の担当の材料の残りをきちんと確認する。

- 卵の殻は燃えるゴミ

協力のお願い　～クーラーボックス～

- 今までの話から分かるように，学祭当日，肉などの食材はクーラーボックス内で保管することが義務付けられています。
- クーラーボックスを貸してくれる人を募集しています。
- 足りない場合，みんなの学祭費から購入しなければなりません。
- 協力お願いします。

学祭費（4000円）回収のお知らせ

- みんなから回収した学祭費は，模擬店出店料（1万円）や，鉄板・ガスボンベなどの設備投資，材料費などに充てます。

学祭バック金

- 利益をみんなで分けます。
- 今年は，シフトに入った回数に応じて金額を決める予定です。
- シフトに一度も入れない人は，学祭費4000円のみの返却となります。
- バック金を渡すのが遅くなると思います。ごめんなさい。

- 無断遅刻，無断欠勤はバック金減額のペナルティーが課せられます。バイトと一緒ですね，はい。1回1000円かな？
- 遅刻，欠席などの連絡は必ず入れてください。

最後に

- 43期にとって初めての，42期にとっては最後の学祭です。
- みんなで楽しい学祭をつくりあげましょう！
- そのためにも，みんなしっかり仕事してね。

- 昨年より各時間２～３人多いので，ブラックバイトにはならないはず…
- それでも，人が足りなくなったら手伝ってくださいね。
  きっといいことがありそう･･･