

炊 事 計 画 表

活動名	()
日時	2021年 月 日 () 朝・昼・夕食 時 分開始
献立	① ② ③
用意する人数	人分
調理時間	分
予算	円
目標	
片付け完了	予定 時 分 (実績 時 分)

【買い出し】

日時・場所	2021年 月 日 () 時 分 店
備考	

【分 担】

参加に <input checked="" type="checkbox"/>	番号	スカウト	分 担 (事前)	分 担 (当日)	
<input type="checkbox"/>	1(班長)			記録と指示	
<input type="checkbox"/>	2(次長)				
<input type="checkbox"/>	3				
<input type="checkbox"/>	4				
<input type="checkbox"/>	5				
<input type="checkbox"/>	6				
<input type="checkbox"/>	7				
<input type="checkbox"/>	8				

備考 指導者 名分 用意

・片付け随時・・・各持ち場、自分の持ち場が終わったら他スカウトの援護

〈仕事の例〉

レシピ準備 買い出し (会計、確認) 道具の確認 火の準備 マキの準備 水の準備 米の準備 食材の分配

献立①②③の調理 (下ごしらえ、加熱調理) 片付け 助手 作業手順の確認 タイムキーパー ほか

【材料表】

月

日 ()

朝・昼・夕食

予算

円

献	材 料	1 人分	() 人分	備 考

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート 時分	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月8日 (日) 夕食

発案者: 妹尾こうせい君

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
牛 井	牛バラ肉	75g	600g	うす切り
	玉ねぎ	1/4玉	2玉	くし切り
	めんつゆ	25cc	200cc	2倍濃縮
	水	50cc	400cc	
	白ワイン(酒でも可)	大さじ1	大さじ8	15g/大さじ
	みりん	大さじ1/2	大さじ4	18g/大さじ
	黒砂糖(砂糖でも可)	小さじ1/2	小さじ4	4g/小さじ1
	顆粒和風だし	小さじ1/2	小さじ4	3g/小さじ1
フ ル ー ツ ポ ン チ	フルーツ缶	1/4缶	2缶	
	白玉粉	適量	適量	あれば
	3色ゼリー	適量	適量	あれば
	★水	50cc	400cc	
	★砂糖	大さじ1/2	大さじ4	9g/大さじ1
	★レモン汁	少々	小さじ1	
	みかん缶	1/4缶	2缶	
	缶詰めシロップ			

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月9日 (月) 朝食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
ま ぜ ご は ん	シイタケ	小1個	1パック	細く切る
	しめじ	1/4パック	2パック	〃
	ニンジン	1/4本	2本	〃
	こんにゃく	1/4個	2個	〃
	油揚げ	小1枚	小8枚	〃
	調味料			
	ごま油	4cc	大さじ2	具材を炒める
	★出し汁	175ml	1400ml	調味料★まぜる
	★酒	小さじ1と1/2	大さじ4	5g/小さじ1
	★みりん	小さじ1と1/2	大さじ4	6g/小さじ1
	★砂糖	小さじ1と1/2	大さじ4	3g/小さじ1
	★しょうゆ	大さじ1	大さじ8	18g/大さじ1
ごはん	0.75合	6合	先に炊いておく。ごはんにご混ぜて完成	
み そ 汁	玉ねぎ	1/8個	1個	薄切り
	油揚げ	1/2枚	4枚	1cm幅
	水	175ml	1400ml	
	顆粒和風だし	小さじ1/2	小さじ4	3g/小さじ1
	みそ	大さじ1	大さじ8	18g/大さじ1
	小ねぎ	少々	1/4束	

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月9日 (月) 昼食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
冷やしぶっかけ	冷凍うどん	1玉	8玉	
	卵	1個	8個	
	大根おろし	50g (2cm)	2/5本	1000g/1本 水切り
	小ネギ	1/2本	4本	小口切り
	おろししょうが	1/2片 (5g)	4片	チューブ式でもOK (2~3cm)
	かつお節	小1/2パック	小4パック	
	炒りごま	大さじ1/2	大さじ4	9g/大さじ1
	★水	45cc	360ml	
	★顆粒和風出し	小さじ1/4	小さじ2	3g/小さじ1
	★しょうゆ	大さじ1と1/2	大さじ12	18g/大さじ1
	★みりん	大さじ2	大さじ16	18g/大さじ1
	★砂糖	小さじ1	小さじ8	3g/小さじ1

【工程表】 目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月9日 (月) 夕食

発案者: 高木あらた君

献立	材料	1人分	(8)人分	備考
カレーライス	鶏もも肉	60g	500g	
	ジャガイモ	1/4個	2個	
	にんじん	1/4本	2本	
	カレールー	20g	8人前(160g)	
	玉ねぎ	1/4個	2個	
	水	140cc	1,120cc	
	サラダ油	適量	適量	
アイスクリーム	バニラアイス	80cc	640cc	2000ccで25人前
	ブルーベリー	適量	適量	奉仕活動で頂いたもの

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担当
火、まき					
水、米					
分配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月10日 (火) 朝食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
シ リ ア ル	シリアル	60g	480g	1食分目安 50~60g 1合カップ分
	牛乳	200ml	1600ml	
	はちみつ	適量		甘さ調整 あれば

【工程表】 目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月10日 (火) 昼食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
おにぎり	お米	1合 (2個分)	8合	お茶碗軽く2はい分
	塩	0.8g	6.4g	ひとつまみ 0.4g/1個分
	梅干し	1個	8個	
	※朝食時に用意する			

【工程表】 目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月10日 (火) 夕食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
わかめごはん	ごはん	200g (米0.6合90g)	1600g (米4.8合720g)	
	乾燥わかめ	1g	8g	
	戻し水	適量	適量	
	★白いりごま	小さじ1/2		
	★顆粒出し	小さじ1/4		
	★塩	少々		
豚汁	バラ肉	50g	400g	
	ごぼう	1/8本	1本	
	大根	25g (1cm)	1/5本	1000g/1本
	にんじん	25g (2.5cm)	1本	200g/1本
	小ネギ	少々	1/4束	
	こんにゃく	1/4個	2個	
	ごま油	小さじ1/2	小さじ4	4g/小さじ1
	水	250ml	2000ml	
	顆粒和風だし	小さじ1/2	小さじ4	3g/小さじ1
	みそ	大さじ1	大さじ8	18g/大さじ1
焼きマッシュマ	マッシュマロ	6~8個	2袋	30個/1袋 (110g)
	串	適量		

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月11日 (水) 朝食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
ホ ッ ト サ ン ド	食パン8枚切り	2枚	2袋	半分に折る
	スライスチーズ	1枚	8枚	12g/大さじ1
	ハーフベーコン	2枚	16枚	
	マヨネーズ	大さじ1	大さじ8	12g/大さじ1
	ケチャップ	大さじ1	大さじ8	15g/大さじ1
	ドライパセリ	適量		あれば
野 菜 ジ ュ ー ス	野菜ジュース	180cc	2パック	紙パックジュース

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート 時 分	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月11日 (水) 昼食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
蒸し焼きそば	豚ばら肉	50g	400g	
	キャベツ	125g 1/8玉	1玉	
	にんじん	1/8本	1本	
	ソース付きめん	1人前	9人前	丸ちゃん焼きそば3袋
	もやし	1/2袋	4袋	
	お酒	15cc	120cc	めんほぐし,粉ソース味付け
	サラダ油	大さじ1	大さじ8	12g/大さじ1
	塩,こしょう	少々	適量	
	小ねぎ	少々	1/4束	
海鮮スープ	干しエビ	大さじ1	大さじ8	3g/大さじ1
	卵	0.5個	4個	
	カブ	1/8個	1個	
	はるさめ	6g	0.5袋	100g/1袋
	水	250g	2000ml	
	中華味の素	大さじ1/2	大さじ4	7.5g/大さじ1
	塩,こしょう	少々	適量	
	ごま油	大さじ1/2	大さじ4	
	小ねぎ	少々	1/4束	

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月11日 (水) 夕食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
ペ ッ パ ー ラ イ ス	牛肉	70g	560g	こま切れ
	★下味			
	★料理酒	大さじ1/2	大さじ4	15g/大さじ1
	★しょうゆ	大さじ1/2	大さじ4	18g/大さじ1
	★チューブにんにく	0.5cm	5cm	5g/2~3cm
	コーン缶	25g	200g	
	小ねぎ	少々	1/4束	小口切り
	有塩バター	5g	40g	
	焼肉のたれ	小さじ2と1/4	大さじ6	18g/大さじ1
	サラダ油	小さじ1	大さじ2と1/3	
	黒コショウ	少々	小さじ1と1/2	2g/小さじ1
	ごはん	150g (米0.5合75g)	1200g (米4合600g)	
	※厚手アルミホイルで個別に小分けして調理			
コ ン ソ メ ス ー プ	ウインナー	1本	8本	
	玉ねぎ	1/8個	1玉	
	じゃがいも	1/4個	2個	
	にんじん	1/8本	1本	
	水	1カップ 200ml	8カップ 1600ml	
	コンソメ 固形	1/2個	4個	固形1個/顆粒小さじ2
	塩,こしょう	少々	小さじ1と1/2	2g/小さじ1
寒 天 ゼ リ ー	粉末寒天	少々	4g	寒天クック1本 4g
	ジュース	125ml	1本(1000ml)	果汁100%オレンジジュースなど

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月12日 (木) 朝食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
フ レ ン チ ト ー ス ト	食パン6枚切り	1枚	8枚	
	卵	1個	8個	
	牛乳	180cc	1440cc	
	砂糖	大さじ1	大さじ8	12g/大さじ1
	バター	2.5g	20g	
	ドライパセリ	適量	適量	あれば 飾り付け
	アルミホイルで個別に包んで焼き上げる			
添 え 物	バナナ	1/2本	4本	
	フルーツミックス缶	1/4缶	2缶	具材のみ使用
フ ル ー ツ 牛 乳	フルーツミックス缶	1/4缶	1缶	シロップのみ使用
	牛乳	112.5ml	1パック	

【工程表】 目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月12日 (木) 昼食

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
広島風 お好み焼き	お好み焼き粉	50g	400g	市販の物
	水	60ml	480ml	
	豚バラ	3枚 80g	640g	スライス
	焼きそば麺	1袋	8袋	
	キャベツ	125g 1/8玉	1玉	
	シーフードミックス	45g	2袋 (180g/1袋)	冷凍
	かつお節 粉末	少々	適量	
	塩.こしょう	少々	小さじ1	
	あおさ粉	少々	適量	
	お好みソース	たっぷり 36g	約300g	
	卵	1個	8個	
	小ネギ	少々	1/4束	
	※アルミホイルで個別蒸し焼き調理 途中ひっくり返す			

【工程表】 目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月12日 (木) 夕食

発案者: 妹尾こうせい君

献	材 料	1 人分	(8)人分	備 考
ジャンバラヤ	ごはん	150g (米0.5合75g)	1200g (米4合600g)	
	ウインナー	1本	8本	1cm幅でカット
	玉ねぎ	1/8個	1個	みじん切り
	赤パプリカ	1/8個	1個	みじん切り
	ニンニクチューブ	1cm	8cm	チューブ2~3cm 5g
	サラダ油	大さじ1/2	大さじ4	
	パセリ	適量		飾りつけ みじん切り
	★ケチャップ	大さじ1	大さじ8	15g/大さじ1
	★コンソメ	小さじ3/4	大さじ2	8g/大さじ1
	★カレー粉	少々	小さじ1	
	★チリパウダー	少々	小さじ1	
	★塩	少々	小さじ1	
	★こしょう	少々	小さじ1	
	※厚手アルミホイルで個別に小分けして調理			
コンソメスープ	ウインナー	1/2本	4本	1cm幅でカット
	玉ねぎ	1/8個	1個	1cm角でカット
	コンソメ	3つまみ	大さじ2	顆粒小さじ3/4(1人前)
	水	150cc	1,200cc	
	塩,こしょう	各 少々	小さじ1	
	パセリ	適量		飾りつけ みじん切り
チョコバナナ	バナナ	1/2本	4本	
	板チョコ	1/5枚	1.6枚	

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

【材料表】 8月13日 (金) 夕食

発案者: 小林ゆめさん

献	材 料	1 人分	(12)人分	備 考
食 パ ン ド ッ ク	ソーセージ	2本	24本	ポイル
	★キャベツ	50g	大玉 1/2玉	千切り
	食パン 6枚切り	6枚切り 1枚	12枚 2袋	トースト 具の中に軽く切れ目を入れる
	ケチャップ	適量 15g	180g	
	マスタード	適量 15g	180g	
	パセリ	適量		彩飾りつけ みじん切り
	★マヨネーズ	適量 10g	120g	キャベツ味付け
	★塩コショウ	少々	適量	キャベツ味付け
野 菜 ジ ュ ー ス	野菜ジュース	180cc	2パック	紙パックジュース

【工程表】

目標：仕上時間 時 分

スタート	(30分)	(60分)	(90分)	(120分)	担 当
時 分					
火、まき					
水、米					
分 配					
①					
②					
③					

材 料	
本体	真竹：(子供) 直径3cm±0.5cm 一節
	(大人) 直径4cm±0.5cm 一節
押し棒	真竹：直径1~2cm 二節 本体に差し込んだ時周囲に1cm程度余裕があるくらい
その他	・ 隙間テープ (広幅) 60cm程度 (竹の太さによって変わります)
	(使い古した<スポンジ>や<タオルを細長いリボン状に割いたもの>などでもOKです。)
	・ 布 (12cm角くらいの正方形) ・ 輪ゴム

たけ みず てっぽう
竹水鉄砲の作り方



本体 (水を留める筒)

- 直径 4cm くらい、長さ 25cm くらい
- (自分の手の大きさに合わせて「にぎりやすい太さをえらぶ」)
- ・ へこみのない真円のもの。



押し棒

- 直径 2cm くらい
- 長さ 35cm くらい



押し棒の(節☆)に「てっぽうほうす」を作る。

- すきまテープ (50cm くらい)
- 12cm 角 くらい の布 (1, 2枚)
- わゴム



1班あたり 2班分

名 称	必要数量	参考金額	実際金額	数量	数量	チェック	備考
焼き肉のたれ (220 g)	110 g	100		1/2本	1本		
めんつゆ 小瓶 (200 c c)	200 c c	261		1本	2本		
味噌 小 (430 g)	300 g	250		1個	2個		
醤油 小瓶 (450 c c)	360 c c	283		1本	2本		
料理酒 小瓶(400 c c)	320 c c	166		1本	2本		
みりん 小瓶(400cc)	380 c c	248		1本	2本		
テーブルこしょう袋(40 g)	30 g	195		1袋	2袋		
食卓塩(100 g)	100 g	95		1本	2本		
砂糖 (500 g)	210 g	82.5		1/2袋	1袋		
顆粒和風だし (60 g)	60 g	297		1瓶	2瓶		
中華味の素 袋 (50 g)	30 g	165		1袋	2袋		
コンソメ顆粒 (60 g)	56 g	170		1瓶	2瓶		
カレーパウダー (12g)	2 g	47.5		1/2瓶	1瓶		
チリパウダー (12 g)	2 g	47.5		1/2瓶	1瓶		
レモン汁 (70ml)	4 g	75.5		1/2瓶	1瓶		
ゴマ香油 (130 g)	90 g	120		1瓶	2瓶		
サラダ油 (200 g)	200 c c	258		1瓶	2瓶		
お好み焼き粉 (500 g)	400 g	353		1袋	2袋		
マヨネーズ (350 g)	220 g	335		1本	2本		
ケチャップ (500 g)	420 g	190		1本	2本		
マスタード (90 g)	90 g	198		1本	2本		
お好みソース (500 g)	300 g	291		1本	2本		
チューブニンニク (43 g)	30 g	128		1本	2本		
チューブしょうが (40 g)	40 g	128		1本	2本		
干しエビ (15 g)	15 g	216		1袋	2袋		
あおさ粉 (15 g)	12 g	128		1袋	2袋		
はるさめ (100 g)	50 g	49		1/2袋	1袋		
乾燥わかめ (11g)	8 g	238		1袋	2袋		
粉末寒天 カンテンクック	4 g	118.5		1/2袋	1袋		
ドライパセリ (3 g)	6 g	190		2瓶	4瓶		
かつお節 (30 g)	24 g	288		1袋	2袋		
いりごま (60 g)	50 g	121		1袋	2袋		
カレールー (140 g) 8人前	140 g	150		1箱	2箱		
コーン缶 (190 g)	1缶	110		1缶	2缶		
フルーツ缶 (425 g)	4缶	1,032		4缶	8缶		
三色寒天 (800 g)	800 g	178		1/2缶	1缶		
白玉粉 (120 g)	120 g	199		1袋	2袋		
シリアル (440 g)	480 g	554		1袋	2袋		
はちみつ 15 g×10袋	60 g	167		1袋	2袋		
マシュマロ		100		2袋	4袋		

1班あたりの金額

8,323

お米

1班分

2班分+予備

27合

60合

買い出し日	店 舗 名	期 間
8/8(日) 朝	ハローズ 総社店	8/8夕食～8/9昼食まで

名 称	1班必要数量	1班あたり 数量	2班分 数量	参考金額	実際金額	チェック	備考
牛バラ肉	600 g	600 g	1200 g	2,640			
玉ねぎ	玉3個	玉 3 個	玉 6 個	400			
しいたけ	小8個	1 パック	2 パック	300			
しめじ	2パック	2 パック	4 パック	400			
にんじん	2 本	2 本	4 本	384			
こんにゃく	2 個	2 個	4 個	280			板こんにゃく
油揚げ 小判 3枚入り	小12枚	小12枚	8 袋	1,152			
小ネギ	1/2束	1/2束	1 束	140			
冷凍うどん	8 玉	8 玉	2 0 玉	1,600			5 玉×4 パック
卵	8 個	8 個	2 0 個	400			1 0 個×2 パック
大根	2/5本	2/5本	1 本	280			

1班あたりの金額	3,988	合計	7,976
1班1食あたりの金額	1,329		
ひとりあたり1食 金額	166		

買い出し日	店 舗 名	期 間
8/9(月)	ハローズ 総社店	8/9夕食～8/10昼食まで

名 称	班必要数	1班あたり 数量	2班分 数量	参考金額	実際金額	チェック	備考
鶏もも肉	500	500	1,000	1,000			
玉ねぎ	玉2個	玉2個	玉4個	300			
ジャガイモ	2個	2個	4個	400			
にんじん	2本	2本	4本	384			
バニラアイス	640 c c	640 c c	1600m l	1,196			800m l ×2パック
牛乳	1600m l	1600m l	3600m l	1,140			900m l ×4パック

1班あたりの金額	2,210	合計	4,420
1班1食あたりの金額			
ひとりあたり1食金額			

買い出し日	店 舗 名	期 間
8/10(火)	ハローズ 総社店	8/10夕食～8/11昼食まで

名 称	班必要数量	1班あたり 数量	2班分 数量	参考金額	実際金額	チェック	備考
豚バラ肉	800 g	800 g	1600 g	3,200			
ゴボウ	1 本	1 本	2 本	300			
大根	1/5 本	1/5 本	1/2本	100			
にんじん	2 本	2 本	4本	320			
小ネギ	1/2 束	1/2 束	1 束	200			
こんにゃく	2 個	2 個	4 個	280			板こんにゃく
食パン 8枚切り	2 袋	2 袋	4 袋	600			
スライスチーズ	8枚	8 枚	2 袋	676			8 枚入り×2袋
ハーフベーコン	1 6 枚	1 6 枚	3 セット	795			4 枚×3P×3セット
野菜ジュース	2 パック	2 パック	4パック	1,000			900m l ×4P
キャベツ	1 玉	1 玉	2 玉	600			
粉ソース付き焼きそばめん	9 人前	3P	6P	1,194			
もやし	4 袋	4 袋	8 袋	200			
卵	4個	4個	1P	200			10個/1P
カブ 若しくはチンゲン菜など	1個	1 個	2 個	160			

1 班あたりの金額	4,913	合計	9,825	
1 班 1 食あたりの金額				
ひとりあたり 1 食 金額				

買い出し日	店 舗 名	期 間
8/11(水)	ハローズ 総社店	8/11夕食~8/12昼食まで

名 称	班必要数量	1班あたり 数量	2班分 数量	参考金額	実際金額	チェック	備考
豚バラ肉	400 g	400 g	800 g	1,600			
牛バラ肉,こま切れ肉	560 g	560 g	1120 g	2,240			
キャベツ	1玉	1玉	2玉	600			
にんじん	1本	1本	2本	160			
小ネギ	1/2束	1/2束	1	200			
玉ねぎ	玉1個	玉1個	玉2個	150			
ジャガイモ	2個	1パック	2パック	400			
焼きそば麺 むし麺	8袋	8袋	16袋	320			
ウインナー	8本	8本	4P	736			2P×2セット
食パン 6枚切り	8枚	8枚	3袋	474			6枚切り×3P
卵	16個	16個	36個	720			10個3パック+6個1P
オレンジ100%ジュース	1本	1本	2本	600			1L×2本
牛乳	2500cc	2500cc	5P	1,190			1000ml×5P
バナナ	4本	1房	2房	400			
有塩バター	60g	60g	2P	566			64g×2P
シーフードミックス	180g×2P	360g	800g	1,500			

1班あたりの金額	5,928	合計	11,856
1班1食あたりの金額			
ひとりあたり1食金額			

買い出し日	店舗名	期間
8/12(木)	ハローズ 総社店	8/12夕食～8/13朝食まで

名 称	班必要数量	1班あたり 数量	2班分 数量	参考金額	実際金額	チェック	備考
ウインナー	36本	36本	12袋	2,208			2P×6セット
玉ねぎ	玉2個	玉2個	玉4個	300			
赤パプリカ	1個	1個	2個	400			
バナナ	4本	1房	2房	400			
板チョコ	1.6枚	2枚	4枚	480			
カットキャベツ	3袋	3袋	6袋	600			
食パン 6枚切り	8枚	8枚	3袋	474			6枚切り×3P
野菜ジュース	2パック	2パック	4パック	1,000			900ml×4P

1班あたりの金額	2,931	合計	5,862	
1班1食あたりの金額				
ひとりあたり1食 金額				