

納会：大多喜県民の森

食材・用具リスト（ＢＢＱ用）

2025年11月10日

（21年の量は4名/班） 15名・3班で計算（1班・5人）***全て3包みで持参** 敬称略

種類	食品名・用具	21年（参考）	25年準備量	形状	担当	備考
肉	牛肉	400g/班	500g/班×3班	焼肉型	江尻	カルビ（輸入・可）
	豚肉	200g/班	250g/班×3班	焼肉型	江尻	生姜焼き用
	牛（豚）タン	200g/班	250g/班×3班		江尻	
	ウインナーソーセージ	1袋/班	1袋/班×3班		江尻	シャウエッセン
魚貝	ホタテ貝（ホンピノス）	4個/班	5個/班×3班		江尻	
	海老	4匹/班	5匹/班×3班		江尻	大きいもの
	イカ	1パイ/班	1パイ/班×3班	輪切り	江尻	
野菜	玉ねぎ	1.5個/班	1.5個/班×3班	輪切り	満留谷	
	シイタケ	4枚/班	5枚/班×3班	1/2切	山野辺	
	ナス	2本/班	2本/班×3班	スライス	満留谷	
	ピーマン	2個/班	2個/班×3班	半切り	岩崎	
	ネギ	2本/班	2本/班×3班		岩崎	7～8cm切り
	かぼちゃ	1/4個/班	1/4個/班×3班	スライス	山野辺	
加工品	焼き餃子	12個/班	10個/班×3班		加我	調理済み・冷凍食品
	冷凍お好み焼き	1枚/班	1枚/班×3班		加我	〃
	冷凍焼きおにぎり	4個/班	5個/班×3班		加藤	〃
その他	付けタレ エバラ焼肉のたれ	甘口・1本 辛口・1本	甘口1本/班×3班 辛口1本/班×3班		本田	400cc程度/1本
調味料 食器 他	食用油	1本	1本		岡田	300cc使い廻し
	醤油	1本	1本		浅野	150ml使い廻し
	味塩コショウ	1瓶	1瓶		岡田	使い廻し
	割箸	32膳	30膳		副幹事	
	紙皿	32枚	30枚		副幹事	
	紙コップ	32個	30個		副幹事	
	紙ナプキン	32枚	30枚		服幹事	
	ごみ袋	「県民の森」で購入、大50円 *引き取ってくれる				

*嗜好品（漬物、果物、等）、好み品は各位持参

*飲み物（ビ、サ、シ、ウ、お茶、）は、各位持参

*水は、近くに洗い場（水道）がある。