



梅が丘納涼大会 令和元年
焼きそばマニュアル



2019.06.25
梅が丘自治会 焼きそば担当



令和元年 焼きそばマニュアル

2019.06.25 改訂 横山

1 2019 焼きそば概要

1.1 製造数量

- 1 焼きの製造数量≒60 食 (麺 6kg)
- 焼き回数=22 回=1,320 食 (土曜日 14 回 日曜日 8 回)

1.2 1 回あたりの「焼き」の材料分量

材料	量	目安	備考	1焼き重量 (g)
麺	6 k g	1袋	1袋が6kg	6,000 g
粉ソース	400 g	1袋	予め計量し、1回分をチャック袋に入れてお	400 g
液ソース	250 mL	計量	カップで都度計量	(量に含めない)
キャベツ	3 玉	1袋	切ったもの1焼き分ずつ、1袋に入れておく	2,700 g
肉	1.2 k g	1袋	1回分1袋にしてある	1,200 g
紅ショウガ	0.18 k g	紙コップ1杯	1焼きに対し、紙コップ1杯強を取り分ける	(量に含めない)
油	250 mL	目分量	入れすぎないこと	(量に含めない)
水	250 mL	目分量	入れすぎないこと	(量に含めない)
青のり	適宜	目分量		(量に含めない)
※マルちゃんにおける1食の想定は麺150g				鉄板に1回で載せる総重量
※粉ソース 麺150gに10gが標準				1パックの量 172 g

- 2018 との違い：肉 1kg→1.2kg に増量(肉が見えない、との意見に基づく)

1.3 必要な材料

材料	焼き22回での累計	商品の購入単位	購入総数
麺	132 k g	6 kg/袋	22 袋
粉ソース	8,800 g	1,000 g/袋	8.8 袋
液ソース	5,500 mL	2,000 mL/本	3 本
キャベツ	66 玉	1 玉	66 玉
肉	26.4 k g	1.0 kg	26 kg
紅ショウガ	3.96 k g	0.5 kg	8 袋
油	5,500 mL	2,000 mL	3 本
水			水道水可
青のり			適宜



2 焼きそば製造 心得の条

2.1 注意点 事故が起これば、せっかくのお祭りも台無しです。

- 自分と家族を大切に
 - ◇ 安全第一
 - ✓ 疲れすぎ、熱中症には要注意
 - 疲れたら、具合が悪かったら、人目を気にせずいつでも休憩。
 - 作業を抜ける人には、温かい目で、温かい言葉を。
 - 自分から休めない人もいます。→ お互いに声掛けを！
 - ✓ 17:00 過ぎからはお客の行列で忙しい！
 - …→1 分間でも時間ができたら人目を気にせず、椅子に座って水分補給。
 - ✓ どんなに忙しくても、休んでお弁当は食べること。
 - ◇ 家庭第一
 - ✓ 善意の奉仕です。家族や仕事を投げ出してまでの頑張りをご無用に。
 - ✓ 必要であればいつでも離席して OK。家に帰っても OK。
 - いなくなる時はメンバーにひと声かけて。
- 地域の人を楽しめるための出店です。
 - ◇ 利益はなくても、みんなが楽しめることが成果です。
 - ◇ 自分も地域の一員。楽しんでください → イベントやほかのお店も見てください。
- 衛生第一
 - ◇ 食べ物を扱っていることを忘れずに!
 - ◇ 髪の毛の覆い、手袋、エプロン、消毒用アルコールの使用は忘れずに。
 - ◇ ゴミの片づけ、食材管理、食器の衛生には常時徹底注意。
- 完全オープンキッチンです。
 - ◇ 地域皆さんの目があることを心においておきましょう。
 - ◇ お上品でなくてよいので、ちょっとだけお行儀よく。
 - ◇ 飲みすぎ注意。
 - ◇ セクハラ/モラハラ不可。いろいろな人がいます、オレ様基準不可。

2.2 仕事の概要

- 納涼大会 2 日間で約 1300 パックを製造販売。
- 焼き
 - ◇ 1 回の焼き時間は 10~15 分。
 - ◇ 焼き手は毎回男性 2 名以上で実施(交代を併せて 4~5 人はほしい!)
- パック詰めと販売
 - ◇ 焼いている人、休んでいる人以外の仕事です。
 - ◇ バットに取った焼きそばをパック詰め、ノリ&紅ショウガ添加、輪ゴムかけ、販売、会計。



2.3 準備と時間割

準備と持ち物（土日両日）

- 服装
 - ◇ 髪を覆うもの（バンダナ、帽子など）、エプロン
 - ◇ 靴はしっかりしたものを。サンダル不可。
 - ◇ 手袋、軍手、マスクなどは自治会で準備します。
- 持ち物
 - ◇ 女性は可能であれば包丁（キャベツ切り）。
 - ◇ 自宅で氷を作れる人は、作って当日、飲み物担当に提供。

土曜日

- 午前中に準備
 - ◇ 女性中心でキャベツ切り。粉ソース 400g ずつ袋詰め。
 - ◇ キャベツ切り以外の方は、本番に向けてテントの中のレイアウト、器具の洗浄。
 - ◇ 昼前にいったん解散。
- 3時から販売
 - ◇ 14:20 再集合
 - ◇ 14:30 鉄板着火 キャベツくず葉で鉄板清掃。焼きはじめ。でき次第パック詰め開始。
 - ◇ 15:00 販売開始 前途を祝して？かんぱ〜い！
 - ◇ 17:00 忙しくなります！16:30 ころからフル稼働。
 - ◇ 20:00 頃 売りきりを想定。片付き終わり次第解散（21:00 すぎ）
- 心づもり
 - ◇ 夕食（お弁当）は準備します。飲み物もたくさん用意してあります。
 - ◇ 忙しくても30分に1度は座って水分補給を。
 - ◇ 何回かは焼きそばを離れて、イベントや、他の模擬店でのお買い物も、必ず体験してください。
 - ◇ 20:00 前後には売り切れ予定→片付き次第リーダー判断で解散。
 - ◇ 焼きそばは商品。無断で知り合いにあげたり、他の模擬店に差し入れたり不可。
 - ✓ 商品だから、もありますが、あとで無用のトラブルにならないためのお願いです。
 - ✓ 飲むと気前が良くなりがちなので注意。

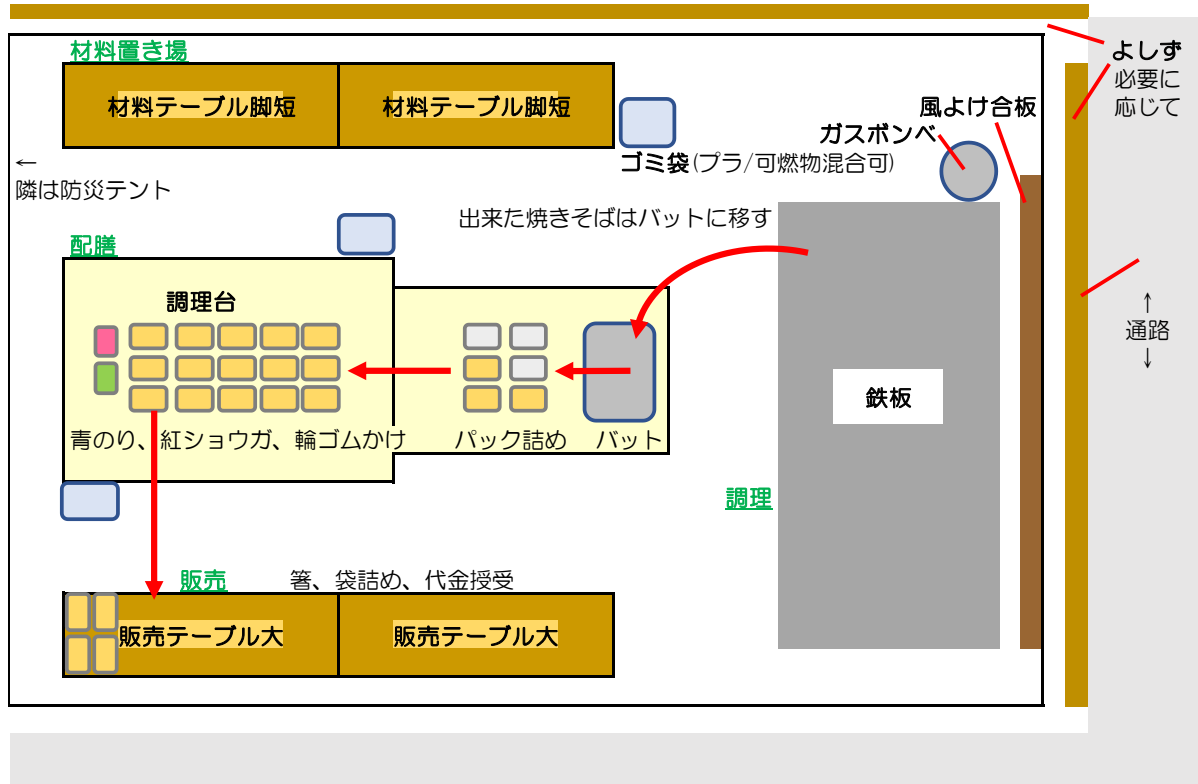
日曜日

- ◇ 14:00 集合。キャベツ切り他諸準備。
- ◇ 14:30 鉄板着火 くず葉で鉄板清掃 焼きはじめ。でき次第パック詰め開始。
- ◇ 15:00 販売開始
- ◇ 17:30 頃 売りきりを想定。
- ◇ 18:00 お祭り終了！片付き終わり次第解散。



2.4 焼きそばテント 基本レイアウト

- テーブル大2 専用テーブル2 脚短テーブル2 椅子8
- 風よけ合板の上端はアルミ箔で覆う（食材が触れることがあるため、また、木が燃えないように）



3 梅が丘流 焼きそばレシピ

3.1 キャベツ工程



キャベツの底を切り落とします。

- この時点ではキャベツは洗わず、外葉もとりません。
- 写真では牛乳パックをまな板にしています。
- 焼酎パックだと大きくて丈夫。



キャベツを半分に切って、芯をV字に切り落とします。



外葉を外します。

- 芯がないので、葉は簡単に外れます。

そして水洗い。



短冊形に切ります。

2019 追記：写真の半分程度の大きさに切ってください。太い芯はさらに細かくして。





1回で焼く分を1袋に袋詰めします。

- 3玉で1袋を製造
- 土曜日は14袋、日曜日は8袋を製造



3.2 肉工程



肉は完全に火を通すため、あらかじめ蒸しておきます。

- 今焼いている焼きそばのわきで、次回に使う肉を、伏せた鍋の中で蒸しておきます。
- 具体的には下記の通り。



肉を鉄板に載せる

↓

水をひとたらし

↓

鍋で覆って蒸す。

- 肉は1回分が1袋に小分け済み。
- 肉1回分は1.2kg。





肉は赤いところが完全になくなるまで、確実に火を通します。

- 衛生上大変重要な工程です！

大きければ細かく切る

- 肉は細かく切ると、配膳が容易になります。
- 火が通ってから2つのコテで割くように切ると簡単に細かくなります

3.3 焼き工程

	<p>鉄板に油を薄く敷き、キャベツを投入。</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ キャベツは 1 回焼く分が 1 袋になっています。 ➤ 麺を焼くための油は後から追加するので、ここでの油は少めに。 ➤ キャベツは「炒める」より「蒸す」つもりで。むやみとかき混ぜると、時間がかかる上に、焦げやすくなります。 
	<p>キャベツを 3~5 分間、蒸し炒め。</p> <ol style="list-style-type: none"> a) ある程度の厚みでキャベツを広げます。積むことでキャベツは蒸されます。 b) 固まりになったキャベツはコテで崩します。この過程でほぼ「炒め」られます。 c) 火が通ってきたら軽く全体を混ぜます。この時点では生な感じが残るくらいでちょうどよいくらい。この後の過程で火が通ります。
	<p>キャベツを左右に分け、麺を投入。</p> 
	<p>水と油を投入します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 水は蒸すため、油は焦げないためです。 <p>水：麺 6 kg に対して 200~250mL</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 多すぎ厳禁。 ➤ 様子を見て何回かに分けて投入。 ➤ 水が多いと作るときは混ぜやすくてよいのですが、仕上がりが水っぽくなります。 <p>油：適宜</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 麺 6kg に対し、最大 250mL



麺をほぐします。

- 袋から出した麺は固まっているので、コテでほぐします。
- 炒めるのではなく「ほぐす」だけ。
- さっと軽く、手早く。
- 麺を細切れにしないように。

おじさんは得てして、
屋台のテキヤの
派手なパフォーマンスを夢見がち。
素敵なコテさばき、今日は控えめで。



麺をキャベツで覆います。

- 焼きそばは「焼く」「炒める」でなく「蒸す」
- 麺は、キャベツで覆って「フタ」にして、蒸し焼きにします。
- 蒸し焼きの方が、麺全体に熱がよく通ります。
- コテで混ぜ過ぎると、火の通りが悪い上、麺が細切れになり、かつ、干からびます。
- 混ぜる(炒める)のは、ソースをからめるときだけ。
- 我々おじさんは、夢中で混ぜがちなので注意。



4 分間蒸します。

- 肉に火が通ったら肉も載せます。
- 蒸している間はひたすら待ちます。混ぜるのは厳禁。
- この間に休憩しましょう。
- 次に焼く時の肉の準備(鍋で蒸す)をしておきましょう。

↓断面図はこんな感じ。キャベツをフタにして麺が蒸し焼きされます。





ソース投入。

粉ソース：小分け分投入

- 麺 6 kg に 400g の粉ソースが小分けしてあります(写真の小袋ではありません)。

液体ソース：麺 6 kg に最大 250mL

- 液体ソースで味の濃さの調整をします。
- 紙コップなら 1 杯くらい。



ソースを混ぜます。

↓

全体に均一に混ぜたら、出来上がり。

- 大きくざっくり混ぜていきます。
- 火は通っているので、ここで炒める必要はありません。
- 焦げやすい工程ですが、多少の焦げが風味になります。



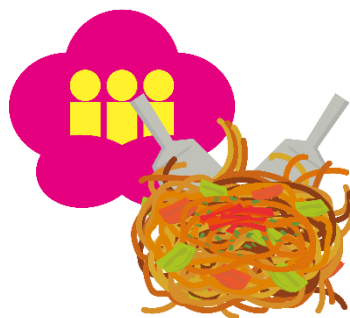
バットに取ります。

- 鉄板の片側を 25 cm ほど空けます。
- バットを立てます。
- コテでバットに押し込みます。
- 麺をすくうようにバットを一気に返します
- 残った分はコテでバットに入れます。



※配膳中にする作業。

- 鉄板を綺麗に。鉄板手前の溝も忘れずに。
- 焼きを中断するときは火を落として。





3.4 配膳工程



最初にパック詰めするとき

- 最初の1回は、配膳予定数のパックを全部並べて、1パックにどのくらい入れればよいか、みんなで様子を見てみましょう。
- 2,3パックあけて、みんなで味見をしておきましょう。

紅ショウガ：1回の焼きで200g

- 紅ショウガは、1回の配膳（焼き）で使う分を紙コップ等にあらかじめ分けておきます。
- 紙コップ(7オンスで200mL強)に8分目くらいで200gです。

青のり：適宜（計測困難）

- 経験上、凝ったに容器に入れるより、紙コップに取り分けて使うのが、良いようです。

1回の焼きで作るパック数

- 麺100gで1パック強、とってください。
- 1食≒麺100g+キャベツ+肉+紅ショウガ+青のり≒170~180gくらい
- 麺6kgで60食前後

みんなで焼いて 楽しい焼きそば 来年もぜひ、一緒に

以上

4 参考

4.1 少しまじめななし

- 梅が丘自治会防災部では、納涼大会を「本当の防災訓練」と位置付けています。
- こんな効果を期待しています
 - ◇ 無秩序に集まる、たくさんの人に対応する訓練。
 - ◇ 材料、資材などを確保/運搬/指示する訓練。
 - ◇ 備蓄資材を実際に使ってみる訓練。機能や量の確認。
 - ◇ 動線を確保する訓練。
 - ◇ 互いに知り合う場。
 - ◇ 健康や家庭、さまざまな事情のあるスタッフ、関係者に適切な配慮をする訓練。
 - ◇ 次々と起こる「想定外」に対処する訓練。
- 万一の災害の、備えともなる「焼きそば屋」。楽しく頑張りましょう。

4.2 連絡

- 略

以上は参考まで