

【様式2】

【記入例】 企画書・個別メニュー表

項目		内容	備考
1	メニュー名	ロコモコプレート	
2	価格	500 円	税込み
3	使用する食材内 訳 (主なもの)	ひき肉、たまねぎ、トマト、レタス 白米、卵	
4	調理方法 提供方法	事前に煮込んでおいたハンバーグを冷蔵で持ち込み、ブース内で温める。使い捨て紙皿で提供。	調理器具 (冷蔵庫200W、 電子レンジ1000W)
	PRポイント	ハワイで好まれるワンプレートランチを会場で再現。時間をかけて煮込まれたハンバーグの味に自信があります。	

項目		内容	備考
1	メニュー名	ハワイアントロピカルカキ氷	
2	価格	300 円	税込み
3	使用する食材内 訳 (主なもの)	氷、シロップ、練乳	
4	調理方法 提供方法	製氷点から仕入れた氷をブース内で削り、使い捨て容器で提供	調理器具 (電動カキ氷機200W、 冷蔵庫300W)
	PRポイント	色とりどりのレインボーカラーのカキ氷。子供たちのハートをつかみます！	

※足りない場合はコピーして使用すること