



# レシピ集

## 注意事項

ここに掲載されているのはあくまでレシピの一例です。必ずしもこれに従う必要はありませんが、**[5] 飲食物取扱申請**をする際に調理方法や仕込みなどの該当項目を参考にすると、各種申請がスムーズに行えます。

レシピとは異なる材料を使用したり、調理を行ったりする場合は、『Almighty vol.2』の**[5] 飲食物取扱申請**を必ず確認してください。基準に反するもの、保健所が衛生上危険と判断したものは提供できませんので、ご注意ください。

## レシピ

### 材料

- 食品を作る際に必要な材料の一例です。調味料は省略されている場合があります。

### レンタル品

- 食品を作る際に必要なレンタル品です。山王レンタル/生協レンタルを表しています。詳しくは『Almighty vol.2』の**[12] レンタル申込**を参照してください。
- 火気器具・発電機を用いるレシピではすべて「消火器」が必要です。
- セットでない火気器具をレンタルする場合は、別途「プロパンガス」「遮熱板」のレンタルが必須です。
- レンタル品の内容をよく確認し、必要な調理器具などは各自で用意してください。

### 仕込み

- 仕入れる際の注意点や、当日朝に行う必要のあることです。この欄に表記のある行為は当日企画場所では行わず、衛生的な場所で行ってください。

### 調理方法

- 食品の調理法の一例です。

### おすすめ容器

- 食品を入れるのにおすすめの容器です。委員会を通じて購入できますので、詳しくは『Almighty vol.2』の**[13] 食材・物品等購入申込**を参照してください。

# 目次

品目名	ページ
おでん	p.3
玉こんにゃく	
豚汁	
牛串	
焼き鳥	p.4
フランクフルト	
いか焼き	
大阪焼き	
関西風お好み焼き	p.5
タコス	
たこ焼き	
チヂミ	
はしまき	p.6
ケバブ	
たません	
ホットドッグ	
焼き餃子	p.7
焼きさつま揚げ	
焼きとうもろこし	
焼きいも	
焼き餅	p.8
じゃがバター	
中華まん	
蒸しまんじゅう	p.9
蒸し餃子	
揚げパン	
アメリカンドッグ	
串カツ	

品目名	ページ
ピロシキ	p.10
フライドポテト	
唐揚げ	
焼きそば	
揚げアイス	p.11
甘酒	
チョコバナナ	
大学いも	
たい焼き	p.12
タピオカジュース	
チュロス	
ベビーカステラ	
ホットケーキ	p.13
クレープ	
モッフル	
ポップコーン	
わたあめ	p.14
お汁粉	
揚げパスタ	
かき氷	
団子	p.15
スモア	
フルーツポンチ	

## おでん

### 材料

大根、こんにゃく、練り物（既製品）、ウインナー、もち巾着（既製品）、結びこんにゃく、がんもどき（既製品）、ダシ汁の素

### レンタル品

LP おでん鍋セット / おでん鍋セット

### 仕込み

- 大根は輪切りにして、こんにゃくは両面に切り込みを入れる。
- 購入した既製品を食べやすい大きさに切る。

### 調理法

- 鍋に水とダシ汁の素、調味料を加えて一煮立ちさせる。
- おでんの具材を加えて、さらに煮込む。
- 具材がよく煮えたら、器に盛りつけて完成。

### おすすめ容器

お椀

## 玉こんにゃく

### 材料

玉こんにゃく（串付属済み）、醤油、辛子

### レンタル品

LP ガスコンロ二重セット / 二重コンロセット、鍋（持込）

### 仕込み

- 串に刺さった状態の玉こんにゃくを仕入れる。

### 調理法

- 玉こんにゃくを小さな鍋に入れる。
- 醤油を加えて、火にかける。煮立ったら弱火にして煮込む。
- 玉こんにゃくが色づくまで煮込む。
- 辛子を添えて完成。

### おすすめ容器

お椀

## 豚汁

### 材料

豚肉（カット済）、大根、じゃがいも、人参、ダシ汁の素、味噌

### レンタル品

LP ガスコンロ二重セット / 二重コンロセット、寸胴鍋

### 仕込み

- 大根、じゃがいも、人参はイチヨウ切りにする。

### 調理法

- 鍋にダシ汁の素と豚肉、水を加えて煮込む。
- アクを取り除きながら、残りの材料を加えて煮込む。
- 豚肉の色が変わり、野菜が柔らかくなったら、味噌を溶く。
- 一煮立ちしたら、盛りつけて完成。

### おすすめ容器

お椀

## 牛串

### 材料

牛串（冷凍品）、たれ、塩コショウ

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 鉄板に油を少量ひき、牛串を焼く。
- たれや塩コショウなどをかけて完成。

### おすすめ容器

トレー

## 焼き鳥

### 材料

焼き鳥（冷凍品）、たれ、塩

### レンタル品

LP 焼き鳥機セット / 焼き鳥機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 焼き鳥を焼く。
- たれまたは塩をつける。

### おすすめ容器

トレー

## フランクフルト

### 材料

フランクフルト（冷凍品）、ケチャップ

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 鉄板に油をひき、フランクフルトを焼く。
- ケチャップをかけて完成。

### おすすめ容器

トレー

## いか焼き

### 材料

いか（加熱済み冷凍品）、醤油、マヨネーズ

### レンタル品

LP 焼き鳥機セット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 体は輪切りに、足は2、3本ずつに分ける。

### 調理法

- 鉄板に油を敷き、いかを炒める。
- 火が通ったら、醤油をかけ、最後にマヨネーズをかける。

### おすすめ容器

フードパック

## 大阪焼き

### 材料

お好み焼き粉、キャベツ（カット済）、鯉節、青のり、ソース

### レンタル品

LP 大判焼き機セット / 今川焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- お好み焼き粉を水で溶いて生地を作る。
- 生地にキャベツを混ぜる。
- 大判焼き機に生地を流し込んで加熱する。
- ひっくり返しながら両面を焼いて、中心まで火が通ったら完成。

### おすすめ容器

フードパック

## 関西風お好み焼き

### 材料

お好み焼き粉、豚肉（カット済）、キャベツ（カット済）、ネギ（カット済）、鰹節、青のり、ソース

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- お好み焼き粉を水で溶いて生地を作る。
- 生地にキャベツとネギを混ぜる。
- 鉄板に油を引いて熱した後で、生地を円盤状に広げる。
- 豚肉を上に乗せて、裏面を焼く。
- ひっくり返して、反対側の面を焼く。
- 中心まで火が通ったら鰹節と青のりをふりかけて、ソースを塗って完成。

### おすすめ容器

フードパック

## タコス

### 材料

タコスの皮（既製品）、牛挽肉、トマト、玉ねぎ、キャベツ（カット済）、チリソース

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- トマトを粗みじん切り、玉ねぎをみじん切りにする。

### 調理法

- 鉄板に油を引いて熱した後で、牛挽肉とトマト、チリソースを加えて炒め、玉ねぎとキャベツを加熱して具の準備をする。
- タコスの皮を加熱する。
- タコスの皮にチリソースと具を盛り付けて完成。

### おすすめ容器

フードパック

## たこ焼き

### 材料

たこ焼き粉、たこ（ボイル済み冷凍品）、天かす、紅生姜、ソース、青のり

### レンタル品

LP たこ焼き機セット / たこ焼き機セット

### 仕込み

- 紅生姜をみじん切りにする。

### 調理法

- たこ焼き粉を水で溶いて、生地を作る。
- たこ焼き用の鉄板に油を引いて熱した後で、生地を流し込む。
- たこ、天かす、紅生姜を入れる。
- 裏面が薄く焼けたらピックでひっくり返す。
- 反対側が薄く焼けたらひっくり返して、ボール状にする。
- ソースを塗って、青のりをふりかけたら完成。（※ピックは定期的に洗浄すること）

### おすすめ容器

フードパック

## チヂミ

### 材料

小麦粉、白菜キムチ、ニラ

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 白菜キムチを細かく、ニラを適当な大きさに刻む。

### 調理法

- 小麦粉を水で溶いて生地を作る。
- ニラと白菜キムチを生地に混ぜる。
- 鉄板に油を引いて熱した後で、生地を流し込む。
- 片面が焼けたらひっくり返す。
- 反対側の面も焼けたら完成。

### おすすめ容器

フードパック

## はしまき

### 材料

お好み焼粉、キャベツ（カット済）、ネギ（カット済）、青のり

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- お好み焼粉を水で溶く。
- キャベツとネギを混ぜて生地を作る。
- 鉄板に生地を薄く広げて焼く。
- 焼きあがったら、箸に巻いて完成。

### おすすめ容器

トレー

## ケバブ

### 材料

鶏肉（カット済み）、キャベツ（カット済み）、ピタパン、チリソース

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 鉄板に油をひき、鶏肉を炒める。
- 肉の色が変わったら、キャベツを加えてさらに炒める。
- ピタパンを加熱し、肉とキャベツをはさんで、ソースをかけて完成。

### おすすめ容器

耐油紙

## たません

### 材料

卵、えびせん、マヨネーズ、天かす、青のり、ソース

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 鉄板に油をひいてえびせんのをせ、半分にはソース、天かす、青のり、マヨネーズをトッピングする。
- 卵を、途中黄身をつぶしながら、黄身が固まるまで焼く。
- えびせんのソースを塗った側に卵のをせ、半分に折り完成。

### おすすめ容器

耐油紙

## ホットドッグ

### 材料

フランクフルト（既製品）、コッペパン（切り込み入り）、キャベツ（カット済）、ケチャップ、マスタード

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- クーラーボックスの中でフランクフルトをゆっくり解凍する。
- 鉄板に油を引いて熱した後で、フランクフルトを焼く。
- コッペパン、キャベツを鉄板で加熱する。
- コッペパンにキャベツ、フランクフルトを挟み、ケチャップとマスタードをかけて完成。

### おすすめ容器

トレー

## 焼き餃子

### 材料

餃子（加熱済み冷凍品）、サラダ油、ごま油、餃子のたれ

### レンタル品

LP ガスコンロ二重セット / 二重コンロセット、フライパン（持込）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、餃子を並べて底がこんがり焼けるまで焼く。
- 水を餃子が4分の1浸るくらいまで入れ、強めの中火にかける。蓋をして弱めの中火で約3～4分蒸し焼きにする。
- 蓋を取り、強火で底の水気を完全に飛ばす。
- ごま油を少量、縁から流し入れ、カリッと焼き、焼き面を上にして盛り、餃子のたれをかける。

### おすすめ容器

フードパック

## 焼きさつま揚げ

### 材料

さつま揚げ（既製品）、ソース

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- さつま揚げを食べやすい大きさに切る。

### 調理法

- フライパンに油を引いて熱し、さつま揚げを並べる。
- 焼き目がついたらひっくり返してソースをかける。
- 裏面にも焼き目がついたらソースをかけてひっくり返す。
- 様子を見ながら少し加熱したら完成。

### おすすめ容器

フードパック

## 焼きとうもろこし

### 材料

とうもろこし（冷凍ボイル済）、醤油

### レンタル品

LP 焼き台セット（山王）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- とうもろこしに醤油を刷毛で塗る。
- 醤油を刷毛で塗り足しながら、あまり焦げないように火が通るまで焼く。

### おすすめ容器

トレー

## 焼きいも

### 材料

さつまいも

### レンタル品

LP ガスコンロ二重セット / 二重コンロセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 土鍋に水を少量張り、さつまいもを入れる。
- 土鍋を火にかけて加熱する。水は追加しない。
- さつまいもに焦げ目がついたら完成。

### おすすめ容器

なし

## 焼き餅

### 材料

餅（既製品）、のり、きなこ

### レンタル品

LP 焼き台セット（山王）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 餅を網の上に乗せて加熱する。
- 餅が膨らんで焼き目がついたらのりを巻く。
- 醤油やきなこを付けて完成。

### おすすめ容器

フードパック

## じゃがバター

### 材料

じゃがいも（冷凍ボイル済）、マーガリン、塩こしょう

### レンタル品

LP セイロセット（山王）

※セイロはこまめに水を補給してください。

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- セイロにクッキングシートを敷く。
- じゃがいもをセイロで竹串がスッと刺さるまで蒸す。
- マーガリンを載せて、塩こしょうで味を調べて完成。

### おすすめ容器

フードパック

## 中華まん

### 材料

中華まん（既製品）

### レンタル品

LP セイロセット（山王）

※セイロはこまめに水を補給してください。

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- セイロにクッキングシートを敷く。
- 中華まんを冷凍状態のままセイロに入れて蒸す。
- 蒸しあがったら完成。

### おすすめ容器

耐油紙

## 蒸しまんじゅう

### 材料

饅頭（既製品）

### レンタル品

LP セイロセット（山王）

※セイロはこまめに水を補給してください。

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- セイロにクッキングシートを敷く。
- セイロに饅頭を入れて蒸す。
- 蒸し終わったら完成。

### おすすめ容器

フードパック



## 蒸し餃子

### 材料

餃子（既製品）

### レンタル品

LP セイロセット（山王）

※セイロはこまめに水を補給してください。

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- セイロにクッキングシートを敷く。
- 餃子を並べて蒸す。
- 蒸しあがったら完成。

### おすすめ容器

フードパック

## 揚げパン

### 材料

コッペパン、きなこ、砂糖、塩

### レンタル品

LP 卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- きなこと砂糖、塩を混ぜる。
- 油を熱して、コッペパンを揚げる。
- きつね色になったら取り出して、きなこ砂糖、塩を混ぜたものをまぶせば完成。

### おすすめ容器

耐油紙

## アメリカンドッグ

### 材料

アメリカンドッグ（既製品）、ケチャップ

### レンタル品

LP 卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- クーラーボックスの中でアメリカンドッグをゆっくり解凍する。
- 油を熱してアメリカンドッグを揚げる。
- きつね色になったら取り出して、ケチャップをつけて完成。

### おすすめ容器

トレー

## 串カツ

### 材料

串カツ（既製品・串つき）、たれ

### レンタル品

LP 卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 冷凍状態のまま揚げる。
- たれをつけて完成。

### おすすめ容器

フードパック

## ピロシキ

### 材料

ピロシキ（衣がついた状態の半製品）

### レンタル品

LP卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 油を熱してピロシキを揚げる。
- きつね色になるまで揚げる。

### おすすめ容器

フードパック

## フライドポテト

### 材料

ポテト（カット済冷凍品）、塩

### レンタル品

LP卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 油を熱してポテトを揚げる。
- きつね色より明るい色になるまで揚げる。
- 塩をふりかけて完成。

### おすすめ容器

ポテト袋

## 唐揚げ

### 材料

唐揚げ（冷凍既製品）

### レンタル品

LP卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 加熱した油の中に唐揚げを入れ揚げる。

### おすすめ容器

フードパック

## 焼きそば

### 材料

蒸し焼きそば麺（既製品）、豚肉（カット済）、キャベツ、にんじん、紅生姜、青のり、焼きそばソース

### レンタル品

LP鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- キャベツをざく切りにする。
- にんじんを短冊切りにする。

### 調理法

- 油を引いて熱した鉄板に豚肉を入れて炒める。
- 豚肉の色が変わったら野菜類を加えて炒める。
- 野菜類が炒まったら、麺を入れる。
- 火が通ったら、ソースを加えて絡めて完成。

### おすすめ容器

フードパック

## 揚げアイス

### 材料

小麦粉、水、コーンフレーク、シューアイス（既製品）

### レンタル品

LP 卓上フライヤーセット / フライヤーセット、バット（持込）、ラップ（持込）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- ラップを敷いたバットの上で小麦粉を水に溶く。
- シューアイスにこれを付ける。
- 砕いたコーンフレーク（衣）をシューアイスに付ける。
- 衣付きのシューアイスを加熱した油の中に 10 秒程度入れ完成。

### おすすめ容器

耐油紙

## 甘酒

### 材料

酒粕、砂糖

### レンタル品

LP ガスコンロ二重セット / 二重コンロセット、鍋（持込）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 鍋に水と酒粕を入れて火にかけ、酒粕を溶かす。
- 酒粕が溶けたら砂糖を加える。
- 沸騰させないように煮溶かせたら完成。

### おすすめ容器

紙コップ

## チョコバナナ

### 材料

バナナ、チョコレート

### レンタル品

LP ガスコンロ二重セット / 二重コンロセット、鍋（持込・大小2つ）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- バナナを剥く。
  - 大きめの鍋に水を入れて温める。
  - 小さめの鍋にチョコレートを入れて湯煎する。
  - バナナを溶けたチョコレートに絡ませる。
  - チョコレートが固まったら完成。
- ※チョコレートは 85℃以上になるように湯煎すること。

### おすすめ容器

トレイ

## 大学いも

### 材料

サツマイモ、蜜、黒ゴマ、油

### レンタル品

LP 卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- サツマイモの皮を剥いて、乱切りにする。

### 調理法

- 油でサツマイモに焼き色が付くまで揚げる。
- 揚げたサツマイモに蜜をからめて、黒ゴマをふったら完成。

### おすすめ容器

フードパック

## たい焼き

### 材料

たい焼き粉、あんこ

### レンタル品

LPたい焼き機セット / たい焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- たい焼き粉を水で溶いて生地をつくる。
- たい焼き機に油をひいて熱した後で生地を流し込む。
- 生地が少し固まったら具を入れる。
- 両方の生地を合わせる。
- 両側がきつね色になったら完成。

### おすすめ容器

耐油紙

## タピオカジュース

### 材料

冷凍タピオカ（乾燥タピオカは使用できません）、飲料（既製品）

### レンタル品

特になし

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 冷凍タピオカをコップに入れる。
- コップに飲料を注ぐ。
- 提供まで2、3分置いて完成。

### おすすめ容器

タピオカストロー・紙コップ

## チュロス

### 材料

冷凍チュロス（既製品）、粉糖

### レンタル品

LP卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 加熱した油の中にチュロスを入れる。
- きつね色になるまで揚げる。
- 粉糖をまぶして完成。

### おすすめ容器

チュロス袋

## ベビーカステラ

### 材料

ホットケーキミックス、砂糖、はちみつ

### レンタル品

LPたこ焼き機セット / たこ焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- ホットケーキミックスとはちみつ、砂糖、水を混ぜて生地をつくる。
- たこ焼き機に油を引いて熱した後で、生地を流し込む。
- 生地が膨らんできたらひっくり返して再度焼く。
- 中まで火が通ったら完成。

### おすすめ容器

紙コップ

## ホットケーキ

### 材料

ホットケーキミックス

### レンタル品

LP 鉄板焼きセット / お好み焼き機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- ホットケーキミックスに水を加えて混ぜる。
- 生地を流し込んで弱火で加熱する。
- ブツブツと穴が開き始めたらひっくり返す。
- 逆側も焼いて竹串をさして何もつかなければ完成。

### おすすめ容器

フードパック

## クレープ

### 材料

クレープ皮（既製品）、フルーツソース（委員会販売）、バナナ

### レンタル品

特になし

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- クレープ皮を解凍する。
- バナナの皮をむき、使い捨てナイフで一口大の大きさに切る。
- 広げた皮にソースをかけ、バナナをのせて巻く。

### おすすめ容器

クレープ袋

## モッフル

### 材料

餅

### レンタル品

電気ワッフル機、発電機（900W）、コードリール（30m）（山王）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- ワッフルメーカーの電源を入れて温めておく。
- 餅をワッフルメーカーに挟んで加熱して完成。

### おすすめ容器

フードパック

## ポップコーン

### 材料

ポップコーン用の豆、植物油

### レンタル品

ポップコーン機、発電機（2.8kW）、コードリール（30m） / ポップコーンマシーン、発電機（中）、コードリール

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- ヒーターに油を均一に引く。
- ポップコーン用の豆を入れる。
- 電源を入れて、ポップコーンが弾け終わるまで加熱したら完成。

### おすすめ容器

紙コップ

## わたあめ

### 材料

ザラメ

### レンタル品

電気綿菓子機、発電機（2.8kW）、コードリール（30m）/  
綿菓子機、発電機（中）、コードリール

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 綿菓子機にザラメを入れて、綿菓子機のスイッチを入れる。
- 中心部から出てきた綿菓子を割り箸に引っ掛ける。
- 形を整えながら巻き取ったら完成。（※1日終わるごとに洗浄をすること。）

### おすすめ容器

なし

## お汁粉

### 材料

小豆、白玉（既製品）、砂糖、塩

### レンタル品

LPガスコンロ二重セット / 二重コンロセット、鍋（持込）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 白玉をクーラーボックス内で解凍する。
- 鍋に小豆と大量の水を入れて沸騰させる。
- アクを取り、茹で汁を捨てる。
- 再度、鍋に小豆と大量の水を入れて火にかける。
- 煮立ったら弱火にして小豆が柔らかくなるまで煮る。
- 白玉と砂糖、塩を加えてとろみがつくまで煮たら完成。

### おすすめ容器

お椀

## 揚げパスタ

### 材料

パスタ、砂糖

### レンタル品

LP卓上フライヤーセット / フライヤーセット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 油を熱して、パスタを茹でずにきつね色になるまで揚げる。
- 砂糖をまぶしたら完成。（※麺は乾麺を使用すること。）

### おすすめ容器

紙コップ

## かき氷

### 材料

角氷、シロップ

### レンタル品

手動氷かき機または電動氷かき機（生協）

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 氷を削る。
- シロップをかけて完成。

### おすすめ容器

紙コップ

## 団子

### 材料

団子（冷凍既製品）、たれ

### レンタル品

LP 焼き鳥機セット / 焼き鳥機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 団子を加熱する。
- たれをつけて完成。

### おすすめ容器

トレイ

## スモア

### 材料

クラッカー、マシュマロ、チョコレート

### レンタル品

LP 焼き鳥機セット / 焼き鳥機セット

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- マシュマロをあぶる。
- クラッカーであぶったマシュマロとチョコレートを挟む。

### おすすめ容器

トレイ

## フルーツポンチ

### 材料

フルーツ（缶詰）、サイダー

### レンタル品

特になし

### 仕込み

- 仕込みは特にありません。

### 調理法

- 容器にフルーツを入れる。
- サイダーを注ぐ。

### おすすめ容器

お椀

## 第 91 期五月祭常任委員会

E-mail : [contact@gogatsusai.jp](mailto:contact@gogatsusai.jp)

URL : <https://gogatsusai.jp/committee/>

### 本郷本部

〒 113-8654 東京都文京区本郷 7-3-1 東京大学構内 第二食堂 3 階 6 号室

TEL : 03-5684-4594

FAX : 050-3413-4505

### 駒場支部

〒 153-8902 東京都目黒区駒場 3-8-1 東京大学構内 キャンパスプラザ A 棟 103 号室

TEL : 03-5454-4349

FAX : 03-3466-1865

2018 年 3 月 13 日 (火) 発行 乱丁・落丁は交換いたします。