

13B 専用買い物リスト (店舗別)

日付は買い出し日

24日(金) 15:30頃 ツルヤ青木島						
鶏肉	適量	1,200円		○サンドイッチ用パン	1	200円
ナス	2袋	400円		○バゲット	3	800円
ミニトマト	1	400円		○クリームチーズ	2	600円
ヨーグルト4×3	全員分	600円		○プロセスチーズ2種	各1	500円
野菜、もやし	一式	300円		○レタス	1	200円
鹿児島産黒豚バラ	約500g	1,720円		□きゅうり	8本程度	400円
キャベツ	1玉	200円		○牛乳	1	200円
□ハンバーグ or 一品	適当	1,200円		シーザーサラダ	全員分	1,500円
青ネギ	1	150円				

\*シーザーサラダはレタス、ミニトマト、コーン、シーザードレッシング

24日(金) 14:00頃 西友更埴						
○ジンギスカン北海道	200g×3	1,300円		サバ缶	4	1,200円
○ジンギスカン信州	270g×2	1,000円		□さば缶	2	600円
シャウエッセン	1	400円		○さば缶	1	300円
○シャウエッセン	1	400円				
□シャウエッセン	2	800円				

23日(木) 夜 ツルヤ松代						
天ぷら油、天ぷら粉	各1	1,000円		カレーペースト	3	800円
味噌	1	400円		ココナッツミルク	3	800円
創味のつゆ	1	800円		□海苔	20枚程度	400円
岩塩	1	200円		かつお節	1	200円
からしマヨネーズ	1	300円		油プッシュタイプ	1	200円
使い捨て容器・箸	必要数	1,000円		その他、備品	各種	1,000円

\*その他備品はキッチンペーパー、ジプロック、ラップ、アルミホイル他

23日(木) 夜 ツルヤ松代						
たこ焼き			クラムチャウダー (牛乳以外)			
たこ	約560g	2,400円		○北海道チャウダー	1	300円
天華	1	300円		○ベーコン	1	300円
小エビ	1	300円		○白菜	1	100円
紅しょうが	1	150円		○アサリ	1	300円
こんにゃく	1	50円		○洗剤	1	200円
たこ焼きソース	1	300円				
青のり	1	150円				
かつお節	1	200円				

\*○印は前泊、□印は山ごはん

\*非冷蔵品は事前購入も可。注：たこ焼き天華はツルヤでは未販売

準備（購入品以外）・持参リスト

コテージ			
☑	品名	数量	用途、備考
	こしあぶら	約 200	天ぷら用、たけのこ炒飯用、グリーンカレー用
	米	8 合、1 升	夕食 8 合（白米、炒飯）、朝食 1 升。米は 5 合と 3 合に分けて持参
	玉ねぎ	3	グリーンカレー用、自家製
	絹さや	適量	グリーンカレー用、シーザーサラダ用、自家製
	スティックシュガー	2	グリーンカレー用
	ダッチオーブン	1	天ぷら鍋
	大鍋、中鍋	各 1	大鍋はグリーンカレー、中鍋はたけのこ汁
	七輪・炭・網、着火剤	一式	たけのこ焼き用
	カセットコンロ	1	たこ焼き、明石焼き用。ガスカートリッジ× 2
	たこ焼きプレート	1	たこ焼き棒、新聞紙

中西山登山			
☑	品名	数量	用途、備考
	味噌、サバ缶	1	サバ缶は 2
	火器、鍋、お玉	各 1	
	まな板、受け皿	各 2	たけのこカット用、カット済みたけのこ入れ
	たけのこカッター、ナイフ	各 1	
	耐熱ボトル	2	おむすび保温用
	保温・保冷バック	4	おむすび保温用が 2、おかず・きゅうり保冷用が 2
	箸、容器	人数分	汁用器、おかず取り皿、ほか。除菌ティッシュ

前泊			
☑	品名	数量	用途、備考
	炊飯器	1	サク姉 5 合炊きを持参。鬼無里邸の炊飯器は 3 合炊き
	たけのこ	7 人分	たけのこ汁、ジンギスカン野菜に追加
	こしあぶら	約 50	朝食トースト用、おむすび用
	ふき味噌	3 パック	おむすび用、トースト用
	米	1 升	おむすび用。4 合× 2 と 2 合に分けて持参

5 月 23 日（木）夜に行う下準備	
たこ焼き	たこ焼きタネの配合、たこ、こんにゃく、紅しょうがのカット
クラムチャウダー	玉ねぎ、白菜のカット & バター炒め、ベーコン焼き
リラックマ	海苔でパーツづくり。使用は未確定でも念のため作っておく

5 月 24 日（金）鬼無里での準備（前夜祭と並行）	
夕食	たけのこ汁、ジンギスカン調理
朝食準備	しゃきしゃきレタスサンドづくり、クラムチャウダーづくり（煮込み短め）
昼食準備	炊飯、おむすびづくり、シャウエッセン焼き、きゅうり、その他のおかず
コテージ準備	たけのこ炒飯用シャウエッセンカット & 焼き