

28年秋、体育の日 売上予算 300,000

作業指示書

10月10日月曜日

天気予測

時間	品名	プリンター	構成比	数量	単位	単価	予算	備考
	おにぎり 梅		0.01	60	ケ	50	3,000	中具なし、黒・白ごま、海苔のみも、2ケ3ケ入りパック可
	おにぎり 竹		0.1	300	ケ	100	30,000	中具鮭100ケ、炊込みおこわも、2ケ3ケパック可
	おにぎり 松		0.015	30	ケ	150	4,500	いくら、牛しぐれ煮などの佃煮、松茸ご飯など
	おにぎりセット和風		0.03	30	パック	298	9,000	玉子焼・煮物・たくあん入り
	おにぎりセット洋風		0.02	20	パック	298	6,000	鶏唐揚・フライドポテト・ウィンナー入り、シューマイもok
	おにぎり弁当		0.02	15	パック	398	6,000	
	おにぎりご膳		0.015	9	パック	500	4,500	焼き魚入り
	おにぎりオードブル		0.01	4	パック	680	3,000	おにぎり4ケ入り
	玉子焼		0.03	36	パック	250	9,000	大サイズ480円
	ゆで玉子		0.005	30	ケ	50	1,500	
	鶏唐揚		0.03	45	100g	198	9,000	国産素材使用
	コロケ		0.03	92	ケ	98	9,000	大き目1ケ又は小さめ2ケ単位
	ポテトサラダ		0.03	57	100g	158	9,000	100g・200g・300g、具沢山に
	ミックスサンド		0.02	20	パック	298	6,000	1p298円は2パック580円でバンドルセールも
	助六寿司		0.02	20	パック	298	6,000	寿司セットと捉え、量目に配慮し色々と組合せ
	おはぎ		0.02	20	パック	298	6,000	他甘いもんで可
	焼きそば		0.01	10	パック	298	3,000	あんかけ焼きそばもok
	たこ焼		0.02	20	パック	298	6,000	
	揚げ出し豆腐		0.02	20	パック	298	6,000	製造量午前と夕方2回に分ける、タレはたっぷり
	肉じゃが		0.015	15	パック	298	4,500	丼ぶり容器使用少し煮汁入り
	おでん		0.015	15	パック	298	4,500	ネタは小さくカットし種類を入れる
	ポトフ		0.01	10	パック	298	3,000	煮込みメニューは容器統一
	煮込みハンバーグ		0.015	15	パック	298	4,500	ハンバーグは大き目、野菜大き目たっぷり
	牛すじ煮		0.015	11	パック	398	4,500	スチームした素材をスチコンコンビ130°C3時間加熱
	ビーフシチュー		0.015	11	パック	398	4,500	電子レンジ対応シールを貼る、ポーション生クリーム添え
	豚汁		0.01	15	パック	198	3,000	丼ぶり容器内かん合使用
	和惣菜セット		0.02	20	パック	298	6,000	煮物・和え物・佃煮・玉子焼、夕方対応398円
	鶏唐揚セット		0.02	20	パック	298	6,000	鶏唐揚・フライドポテト・ウィンナー、夕方対応398円
	フライドポテト		0.02	61	100g	98	6,000	100g・200g、油槽で動かなくなるまで揚げる

0.6

180,000

※上記は優先アイテム、売価設定により数量調整

※季節に合ったイベントを随時実施し、今日はコレの売場づくりから目先を変える