

金魚決戦反省会予算

■メンバー数

宿泊	16	X
日帰り	-	Y
計	16	人

■宿泊者予算

宿基本料金	55,440	A
宿泊費	5,310	B

BBQ Grill	3,000
氷	500
予備	500
料理人ゲスト料	2,100
計	6,100

食材	21,088	E
----	--------	---

人	除く食費	(1名あたり)	食費込み	(1名あたり)
10	82,780	8,278	103,868	10,387
11	88,090	8,008	109,178	9,925
12	93,400	7,783	114,488	9,541
13	98,710	7,593	119,798	9,215
14	104,020	7,430	125,108	8,936
15	109,330	7,289	130,418	8,695
16	114,640	7,165	135,728	8,483
17	119,950	7,056	141,038	8,296
18	125,260	6,959	146,348	8,130
19	130,570	6,872	151,658	7,982
20	135,880	6,794	156,968	7,848

$P = A + B \times (X - 6) + D$ $P + E - F \times Y$
除く日帰り者ゲスト料

■日帰り予算

ゲスト料	2100
食費	900
計	3000

■食材

		330g/人	5,272g		
menu		単価/100g	単位	購入量	価格
BBQ 857	牛カルビ 350gパック	251	88g/人	1,400g	3,520
	牛カルビ	168	40g/人	640g	1,075
	ステーキ	320	0g/人	0g	-
	牛ブロック	300	32g/人	512g	1,536
	豚カルビ	105	100g/人	1,600g	1,680
	豚バラブロックねぎ間片	105	30g/人	480g	504
	焼き鳥用もも肉	166	40g/人	640g	1,061
	ウィンナー	1029	/1kg	1	1,029
	ねぎ	198	/2本	1	198
	キャベツ	128		1	128
	ナス	53	/1本	3	158
	しいたけ	280		1	280
	エリンギ	150		2	300
	アスパラ	98	/5本	2	196
	ピーマン	158	/5個	3	474
	かぼちゃ	180	/1/4切れ	1	180
	竹串	100		1	100
	焼き肉のたれ	298	/400g	2	596
	塩コショウ	158		1	158
	味ぽん	148		1	148
	キムチ	398	/400g	1	398

おでん 215	大根	0		2	-
	巻き昆布	98	/5本	2	196
	ちくわ	78	/5本	4	312
	こんにゃく	98	/1個	4	392
	ごぼう天	198	/8個	3	594
	薩摩揚げ or はんぺん	178	/7枚	3	534
	卵	188	/10個	2	376
	干しいたけ	500		1	500
	おでんの素	138	/80g	1	138
	辛子	100		1	100
	ガスカートリッジ	298	/3本	1	298

朝食 82	食パン	128	/5斤	4	512
	マーガリン	0		1	-
	スープの素	248	/10	2	496
	コーヒー豆	298	/200g	1	298
	コーヒーペーパー			-	-

他 164	米	1080	/2kg	1	1,080
	お茶	148	/2L	2	296
	ウーロン茶	148	/2L	2	296
	コーラ	178	/1.5L	2	356
	枝豆	198		3	594
	ナッツ	298		-	-

計	21,088
一人当たり	1,318