

2019年(令和元年)納涼祭 実施経緯・留意点

2019年08月09日
納涼祭実行委員会

○ 開催日時／場所

- 納涼祭 日時：2019年7月20日(土) 17:30～22:00
場所：日野平山台住宅屋上
- 慰労会 日時：2019年7月21日(日) 13:00～14:00
場所：集会室

○ 参加人数

- 福引券投票者数：76軒(2018年=70軒、2017年=64軒)
- 参加人数(住民・家族・知人)
 - ・ 2018年より、特に子供が増えている(幼児～中学生：31人)
- 招待者(寄付を頂いた方)の増減(2018年から):
 - ・ 接待者が少なかった もっと進めてもよかった
 - ・ 参議院選挙投票日前日となったので、議員の来場が少なかった?
 - ・ フリーウォール 1名→0名
 - ・ 張替 1名→0名
 - ・ ひいらぎ 0名→4名
 - ・ 飯島食堂 1名→1名
 - ・ Wing 2名→2名
 - ・ 個人 2名→3名

○ 売上・費用

- 前売りチケット： 117,650円(2018年：106,500円、2017年：108,650円)
- 当日チケット+現金： 24,900円(2018年：15,650円、2017年：23,100円)
- 寄付金： 70,000円(2018年：65,000円、2017年：110,000円)
- 費用合計： 447,795円(2018年：437,329円、2017年：399,825円)

○ 各部門の作業内容と問題点

- 実行委員会会議
 - ・ 6月1日(土) 19:00～
 - ・ 参加者：16名?
 - ・ レジュメを用意して配布、実行委員長、各部門長などを選任
 - ・ 会議開催通知の配布が、5月27日(月)と遅かった。そのためか、参加者は例年の半数ほどだった。掲示板への掲示もなかった?
 - ・ 開催通知は、2週間前までに行う
- 統括部門会議
 - ・ 6月9日(土) 19:00～ 基本方針決定
 - ・ 6月30日(日) 13:30～ 三和 発注数量決定
 - ・ 7月15日(日) 19:00～ タイムスケジュール確認

- ・ 7月18日（金）19:00～ 開催決定
 - ・ 参加者：12名
 - ・ 2018年に福引き部門を新設し、2017年にあったクレーム対応を計ったはずだったが、今年は無念している。
 - ・ 催しもの=カラオケに決定
 - ・ 福引き景品の総額決定=¥60,000=一昨年、昨年と同額
 - ・ 納涼祭まで日程、作業予定などを決定
 - ・ 発注数量決定は、チケット集約を前日の役員会にまかせ、翌日とした。
 - ・ 来賓分の発注を30食→20食に減らした。来賓が少なかったこともあり、問題はなかった。
- 文書部門会議／作業
- ・ 6月15日（土） 打合せ
 - ・ 7月6日（土） チケット作成
 - ・ 参加者：??名
 - ・ 案内状、ポスター、チケットなどの作成
 - ・ 案内状の宛名書きは、708川崎さんに依頼（2018年はタック印刷）
 - ・ エレベーター内のポスター貼付に、マジックテープを使用
 - ・ 接待用のチケットは、寿司、やきそば、やき鳥だけでなく、ドリンク券も作成した
 - ・ ポスターは、文書部門作成したものと、子供たちの絵を切り貼りしたものの2種類作成
- 景品・福引き部門会議／作業
- ・ ?月??日（?） 打ち合わせ
 - ・ ?月??日（?） のし貼付作業
 - ・ 当選者書き出し用紙の作成（207水澤さんが事前に準備）
- 音響機材確認（設営部門）
- ・ 7月13日（土） 13:00から
 - ・ 作業員：8名
 - ・ スピーカー、アンプ、ミキサーなどの接続・動作を確認
 - ・ 昨年、問題になった音質の悪化は確認できなかった。据え付けのコネクタ（非防水タイプ）がだいぶ劣化しているので、近々には更新が必要
- 買い出し（統括部門）
- ・ 7月13日（土） 9:00から
 - ・ 作業員：4名（車1台）
 - ・ 207水澤さん、505鈴木さんが、事前にJoyful本田を下見して、購入予定品の在庫や売り場の場所を確認して店内マップを作成してあった
 - 物品購入が短時間で終了（～11:00）
 - ・ 紙コップ（大）の必要数量の見積りにミスがあり、30個ほど足らなかった
 - フランクフルトが2018年より20本増えていた
 - 売り場／担当別物品リストを改善し、Excel VBA Macroを作成
- ガスボンベ発注・受け取り（統括部門）

- ・ 担当：1007 渡邊さん
 - ・ 7月15日（月）に大野住宅設備に発注
 - ・ 7月18日（金）受け取り、二又バルブは問題なし
- 周辺住居へのお知らせ配布（統括部門）
- ・ ???枚配布??
 - ・ 担当：807 真野さん??、1007 渡邊さん??
- カラオケ事前確認（統括部門）
- ・ 7月14日（日） 13:00 から
 - ・ 担当：809 畠野さん
 - ・ ??人参加
 - ・ カラオケの曲数を増やす予定だったが、メーカーがなくなったため断念
- 物品受け取り（前週 13:00 受け取り分）
- ・ 7月14日（日） 10:00 から
 - ・ 担当：1007 渡邊さん
 - ・ 受け取りには、大型台車が必要、人員も2名の方が良い
- 物品受け取り（前日 15:00 受け取り分）
- ・ 7月19日（金） 15:00 から
 - ・ 担当：607 堤崎さん、103 工藤さん
 - ・ 受け取りには大型台車が2台は最低必要、人員も2名では少ない
- 売り場／担当別物品集積）
- ・ 7月13日（土）ごろから適宜
 - ・ 担当：505 鈴木さん
 - ・ マイバスケットを1つ追加購入
 - ・ 物品リストを Excel ファイルに変更し、全体での必要数量が計算できる Macro を作成
→ 紙コップ（大）の購入数量が不足していることに気が付いた
- 開錠 07:00
- ・ 今年から、担当者と時間をタイムスケジュールで指定した
 - ・ 担当：807 真野さん
- 調理器具洗浄 7:30～8:00
- ・ 作業員：4名
 - ・ 調理関係の開始時間を、昨年より1時間30分早めたが、タイムスケジュールを讀んでいなかった人が2～3人いたようだ
→ 事前配布資料が多すぎるので、必要な人に必要な分だけ配布する工夫が必要
- 1階屋外調理場設営 7:30～8:00
- ・ 責任者：505 鈴木さん
 - ・ 作業員：4名

- ・ 今年から、この作業をタイムスケジュールに追加した
- ・ 調理場用のコンクリートブロックとレンガを、前日（7月18日）急遽 207水澤さんに購入してもらった。昨年まで使っていたものは、全てエアコン室外機や前庭で使われていた。
- ・ ガスバーナーと鉄板配置のマニュアルを作成したが、そのままではガスバーナーが入らず設置できなかった → 要修正
- ・ 必要部材は、次の通り（1炉分）
 - コンクリートブロック：3個 左右+前方 → 鉄板（特大）を乗せる
 - レンガ：3個（左右+手前） → ガスバーナーを乗せる
 - ガスバーナー：ガスバーナー本体のみ使用
 - 鉄板（特大）：1枚
 - 鉄板（大）：1枚
 - コンクリートブロック：1個 やき鳥調理時の重し用
 - 食缶：2個 やきそば蒸し焼き用
- ・ コンクリートブロックとレンガは、台車（小型、旧品）に乗せ、A 階段下倉庫奥に確保してある。レンガは4個しかないので、来年2個 追加購入する
- ・ 調理台用のテーブル（大）以外に、補助テーブル（餅つき時の屋外調理用に、1階倉庫に保管されている）を準備したので、作業性が良かった
- ・ ガスボンベのバルブに、ゴムホース（自治会所有）がなかなか入らなかった。このホースもいつ購入したのか分からないほど昔からかあるので、そろそろ更新したらどうか？

➤ 調理研究会＝やきそばの試作（調理部門）

- ・ 7月20日（土） 8:30 から 9:30
- ・ 参加者：6名
- ・ 調理手順の確認、試食＝ソースなどの分量確認
- ・ 野菜、調味料を前日納品としたため、当日の実施に変更。事前（1週間前）に行う場合、調理担当者が参加できるとは限らないので、この日程が効率的。調理準備の人手も足りている。
- ・ ソースの分量を計る計量カップと、重量を確認するハカリが必要

➤ 会場設営（人工芝、テントなど） 7:30～11:00

- ・ 責任者：207水澤さん
- ・ 作業員：20名
- ・ 人工芝の貼り方、テントの立て方、机の配置などをマニュアルにして事前に配布した → 北側テントとステージテントの机の配置が違っているので修正する
- ・ 昨年はロックタイが正しく使われていなかったため、マニュアルに使い方を記載した。
- ・ 飲み物は、8:30には1007渡邊さん、401高橋さんが用意（タイムスケジュールに記載）
- ・ 昨年同様、一番古いテントの天幕にファブリーズを噴霧したが、一部 破損している部分もあり、例年は天幕だけの購入を役員会に提案したい
- ・ **古いテントはカビの臭いがするので、新しくしてほしい**

➤ 会場設営（音響、照明など） 12:00～14:00

- ・ 責任者：807 畠野さん
- ・ 作業員：5名

- ・ 屋上で食事した方が効率が良いということで、担当者用のお昼を、屋上に運んだ。
→ 来年もこの方式とするのか、要確認
 - ・ 受付と福引き司会者用の照明がなかったので話ずらかった。
- 調理場（集会室内）清掃・除菌 8:30～9:00
- ・ 作業員：3名
 - ・ 床と机の上を拭いて、除菌用アルコールを噴霧
 - ・ 2018年の反省を踏まえて、作業する机と床をロール紙で養生した。
→ ロール紙は衛生的で、片付けも速く、楽だった。ロール紙は、207水澤さんが調達してくれた。
 - ・ 床を清掃する、“クイックルワイパー”が1本しかない。もう1本合っても良い？
- 物品受け取り（当日 10:00 受け取り分）
- ・ 担当：209 中原さん
 - ・ 品目は、とり肉、フランクフルト、昼食用のそば、てんぷら
 - ・ 野菜・調味料などを前日納品に変更したので、数量も少なくなり搬入時の問題も発生しなかった
- やきそば食材準備 9:00～10:30
- ・ 責任者：505 鈴木さん
→ 今年から、屋上設営に参加しないで調理に専念することとした
 - ・ 作業員：8名
 - ・ 材料の切り方と分量を書いて、事前配布した。
 - ・ 2018年にお客さまから、やきそばに髪の毛が入っていたとクレームがあったため、使い捨てヘアキャップとマスクを用意し、着用を徹底した。
 - ・ 前日納品のため、待ち時間がなく効率的に進められた。
 - ・ 野菜と豚肉調理は、まな板・包丁、担当者を明確に分離した。
 - ・ 調理用手袋は、エンボス手袋からゴム製使い捨て手袋に変更。使い心地は、青色の値段が高い方が良い。
 - ・ 規定の食材分量は、2018年よりは改善されたが、バンジューが10個しかないための手間と分量のバラツキが発生した
→ 来年は、バンジュー5個（700円×5個＝3,500円）の購入を考えて欲しい。バンジューは、餅つきの際、完成品を入れて置く時も使用するが、足りていない。
 - ・ やきそば麺の分量は、当初1.35kgだったが、納品形態が業務用の麺1kgパックだったので、急遽、1.5kg（1+1/2パック）に変更。不足する分は、前日、三和から試作用食材と一っしょに追加購入した
→ 来年からは、10人分1.5kgとすることと、試作分も含めて三和に発注する
 - ・ キャベツは、天候不順のためサイズが小さかった。分量として10人分=1/2玉としてあるので、分量が少な目だった。
 - ・ ニンジンも、3kg購入で10人分=180g×15回でちょうど良かった。
 - ・ ピーマンは、3kg購入で10人分=180g×15回としたが、2回分=360gほど不足した
→ 分量または発注数を調整する必要あり
 - ・ 食材の分量をハカリで計ったが、ハカリが1個しかないため、徹底されない部分があった。特に、やきそば麺は、バラツキが大きかった

- 1/2 パックの切り分を、計量しないで適当に配分したが、改善する必要がある
- ハカリももう1~2個欲しい。今年は、1個を103工藤さんに借りた
- ・ 計量時に使う紙皿を用意すること。今年は、紙皿の在庫がほとんどなかった

➤ やきそば調理 09:30~11:00

- ・ 責任者：105 葛西さん (実質)
- ・ 作業員：4名
- ・ 2018年にお客さまから、やきそばに髪の毛が入っていたとクレームがあったため、使い捨てヘアキャップとマスクを用意し、着用を徹底した
 - マスクは、暑い。ヘアキャップはOK
- ・ ソースの計量に紙コップ(大)を使っていたが、専用の計量カップが2個必要
 - 来年は購入して欲しい
- ・ 昨年、ソースが2.2kg×2本で不足したため、2.2kgを3本発注した。10人分=300g×16回(試作を含む)=4.8kgで1/2本余った。
- ・ だし(イリコダシ)は、昨年までの大きじ1杯から2杯に増やした
 - イリコダシを入れて置く、タッパーが欲しい
- ・ 主要メンバーは、ほぼ去年と同じだったのと、直前に試作を行ったので、作業上の問題は少なかった。
- ・ 待ち時間に座っていただける椅子は、採集コンテナを使用した
- ・ 調理手順とレシピをマニュアル化して置きたい

➤ やきとり食材準備 10:30~11:00

- ・ 責任者：505 鈴木さん
- ・ 作業員：6名
- ・ 机や床の上に食材やディップが落ちないようにロール紙による養生を行った
 - 衛生的で、片付けも速かった。
- ・ 手袋は、ゴム製の調理用を用意、包丁も作業直前に研いで置いた。ゴム製手袋は、青色(値段が高い)のものが使いやすい。
- ・ まな板が除菌されていなかった。1週間ぐらい前に除菌して置きたい。除菌用の台所用ブリーチが切れていた。
- ・ 食材カットは、4名だったが24kg(2018年は26kg)のとり肉を30分でさばくことができた
 - 包丁や手袋などが使い易かったのと、メンバーが作業に慣れていたので=人手が多ければ良いというものでもない?
- ・ とり肉の計量と塩振りを、2人がかりで専門的にやったため、効率が良かった
- ・ 業務用の幅広ラップを使うが、使い慣れていないと難しい
 - 使用する分量からは1本で間に合うが、作業途中でのジャミング(2018年、2019年も発生)を考えると、3本を用意して事前チェックして置く

➤ やきそばパック詰め 10:00~11:30

- ・ 責任者：604 白須さん (実質)
- ・ 作業員：5名
- ・ 2018年にお客さまから、やきそばに髪の毛が入っていたとクレームがあったため、使い捨てヘアキャップとマスクを用意し着用を徹底した。

- ・ 2018年に人数が少なかったとの意見があり、パック詰め用トングを4本増やした(合計7本)が、結果的には5本で間に合った。
 - ・ 紅しょうがは、2018年に10パックで不足したため、15パック購入し、1パック=10人分と判りやすい分量とした。トングも紅しょうが専用を準備した。
 - ・ 紅しょうがの水切りと配膳用に、小さなステンレスボール+ザルがあると良い。
 - ・ 出来上がったやきそば保管用に、採集コンテナ(資源物回収コンテナ)を使った。重さなどから、詰めるのは1箱30食が限度。5箱を用意すれば足りる
→ 事前に、洗浄とアルコール消毒を行ったが、いずれは専用のものが欲しい。バンジューは、タイミング的にやきそばの材料が入っているので使えない
 - ・ やきそばパック詰めと、とり肉調理は時間的に同時進行となるが、安全性を考慮して、メンバーは明確に分離する必要がある。
- やき鳥調理 13:00~14:30
- ・ 責任者：505 鈴木さん
 - ・ 作業員：6名
 - ・ 2018年にお客さまから、やきそばに髪の毛が入っていたとクレームがあったため、使い捨てヘアキャップとマスクを用意し、着用を徹底した
 - ・ ガスバーナーの配置を高くしたためか、調理時間が2018年よりさらに短くなった。
 - ・ 午後からの作業員を増やして、交代で休める体制としたはずだったが、タイムスケジュールをちゃんと読んでくれない人が多かっただけで、午後の調理に来てくれたのは、305 草野さんだけ
→ 事前配布した資料が多すぎた。必要な人に必要な情報が確実に届く工夫が必要
 - ・ 調理手順をマニュアル化して置きたい
 - ・ 待ち時間に座っていただける椅子は、採集コンテナを使用した
- 昼食準備/昼食 11:45~12:00
- ・ 担当：401 高橋さん、1007 渡邊さん
 - ・ 今年から、担当者を明確にした
 - ・ 冷そば・うどん・かきあげを40人分発注 → 余剰3食?
 - ・ 中華つけ麺が1つ混じっていた
 - ・ 調理作業が予定より早めに終わったため、昼食準備、昼食、食後の打ち合わせに問題はなかった
 - ・ 設営電設担当者は、屋上で食事の方が効率が良いということで、担当者分のお昼を、屋上に運んだ。
→ 来年もこの方式とするのか、要確認
- 受付・接待部門打合せ 12:30~13:00
- ・ 参加者：10名
 - ・ レジユメを事前に配布し、段取りの確認を行った
 - ・ 予定時間を15分ほどオーバーした
- 物品受け取り(当日 15:30 受け取り分)
- ・ 担当者：209 中さん、207 水澤さん
 - ・ 三和さんに、11階から屋上まで運んでもらえたので、早く終わることができた

- ・ 寿司、助六の三和納入時間がまちがっていたので、2回も屋上に上げることになってしまった。
→ トロ箱に移し替えるなら、15:30 でも良い？
- 会場準備 16:00～17:00
 - ・ 2018年に引き続き、受付／売り場の必要品を入れたバスケットなどを、事前に会場まで持って行く責任者を指名した。
 - ・ バスケットは、1つ追加購入した
 - ・ 消火器は、会場設営時に作業者が準備。保管場所と配置をマニュアル化して置いた。
 - ・ 消防署から視察があったが、喫煙所、消火器、カセットコンロ+鉄板とも問題なし
→ カセットコンロに鉄板を乗せる時は、カセットの爆発対策として、コンクリートブロックを使って、カセット上に鉄板が被らないようにしているが、来年は、この部分もマニュアルに追加する
 - ・ 卓上コンロ 3台と、鉄板（大）3枚を荷揚げする必要があるが、以前から担当者が明確になっていない → 要改善
- 受付
 - ・ 責任者：209 中原さん
 - ・ 16:00からスタンバイ、最初のお客は????、最初の領収書発行は????
 - ・ 事前打ち合わせをしていたので、大きなトラブルはなし
 - ・ 寄付の張り出しの当日分は、2018年から行っていない
 - ・ 受付を手伝ってもらったので業務がスムーズにやることができた。
 - ・ タイムスケジュールで割り当てられていた、受付担当者の人数が少なかった？
- 物品受け取り（当日 17:30 受け取り分）
 - ・ 責任者：905 畑福さん、209 中原さん
 - ・ にぎり鮭だけ、助六寿司は、15:30に納入されたので集会室で保管
 - ・ 2018年に引き続き、しょうゆとガリが付いていなかったのを見逃した
→ 2018年、2019年と続いて、しょうゆ、ガリが付いてこなかった。チェックする側も気を付けるよう、マニュアル化する
- にぎり鮭／助六寿司／やきそば販売
 - ・ 責任者：905 畑福さん（今年から責任者を指名）
 - ・ お寿司は、途中（18:30 ごろ）からトロ箱+氷に保管する予定だったが、急遽 807 真野さんの判断で、最初からトロ箱への詰め替えを行った
→ 来年も同様の手順とする？
→ 今年同様、トロ箱+氷を発注し、タイムスケジュールに詰め替えの時間と担当者を指定する
→ この作業のために、にぎり鮭／助六寿司の納品の前倒し（15:30）は必要か？
 - ・ 寿司、助六にはじめしょうゆ、がり等がなかったので、店長に言ってもってきもらった。
→ 2018年、2019年と続いて、しょうゆ・ガリが付いてこなかった。チェックする側も気を付けるようマニュアル化する
 - ・ しょうゆとガリが付いていない時にお寿司を受け取った人に対して、後からしょうゆ・

ガリを配るとか、アナウンスをすとかの気配りが足りなかった。

- ・ お寿司、やきそばの値下げタイミングと、金額をマニュアル化して配布した。
- ・ お寿司、やきそばとも、905 畑福さんが会場を回って、最終的には 50 円で販売、お寿司は完売、やきそばは 15 食程度余ったが翌日 4 食は、チケットと交換していなかった実行委員が引き取り、残りも引き取られた
- ・ **寿司の中身が、よくなかった のり巻きがはいっている。生寿司もすくなかった**
→ 現在の金額では限界
- ・ 廃棄数
 - ◇ にぎり鮭：0 食
 - ◇ 助六寿司：0 食
 - ◇ やきそば：0 食

➤ ビール／チュウハイ／ジュース／お茶／日本酒 販売

- ・ 責任者：207 水澤さん
- ・ ビールは完売＝足りなかった。注文数＝9 ケース＋1 ケース（寄付分）
- ・ チュウハイは完売＝足りなかった。注文数＝6 ケース
- ・ **缶チュウハイの銘柄を指定して発注ほしかった。**
- ・ 缶チュウハイは、**Strong** 系は不評。単価を上げて、人気のある商品を銘柄指定する必要がある
- ・ ジュースは完売＝足りなかった。注文数＝11 ケース
- ・ **手伝ってくれた子供用のジュースがたりなかった。事前に手配しておくべきだった。**
- ・ 日本酒は、3 本＋2 本（寄付分）販売し、1/2 本ほど余り
- ・ 氷は、三和からの氷と集会室の冷蔵庫で作った氷とで間に合ったが、気温が例年より低かったためと思われる
- ・ 集会室の冷蔵庫で作った大き目の氷（2 kg×16 個）の持ちが良かった。
→ 氷を作るのに使えるタッパーが 1 個しかなかったので、2 週間かかった。
- ・ ノンアルコールビール（発注数＝1 ケース）が全く売れなかった。
- ・ ノンアルコールビールは、用意してあるのを知らなかったなので、お茶にしたが、知っていれば買っていたという人が、少なくとも 2 人はいた。

➤ やき鳥販売

- ・ 責任者：807 真野さん
- ・ 2018 年にお客さまから、やきそばに髪の毛が入っていたとクレームがあったため、使い捨てヘアキャップとマスクを用意し、着用を徹底した
- ・ 例年通り、温めた順に紙コップ（小）に入れて、ストックとしたが、置き場所が鉄板の上しかなく、何らかの工夫が欲しい
→ バックヤードにテーブルが必要か？
→ 2017 年に納涼祭専用で 2 卓 購入している。
- ・ 販売予定個数を、販売責任者へ事前連絡して置くこと
- ・ 分量ごとにもミックスするための食缶が用意されていなかった
→ 1 階で調理したものを、販売現場でミックスしているが、この作業を前もって集会室で行って置いた方が良い？ 時間と人手はある
- ・ 紙コップ（小）が、バナナジュースと取り合いになった
→ バナナジュース用に準備した紙コップ（小）の数量が少なかった

- 必要部材準備リストを修正する
 - ・ 807 真野さんに、例年担当してもらっているが、手順・やり方をマニュアル化して置きたい
 - ・ 売れ残り：5 カップ
- フランクフルト販売
- ・ 責任者：401 高橋さん
 - ・ やき鳥といっしょは無理だったので、2018 年から専門のメンバーを配置。2 名体制のはずだったが、もう 1 名は独自判断で、当日になって受付に移動してしまった。
 - ・ 福引きの時間になり、売り場担当者がいなくなってしまった
 - ・ 去年までは、串がついていなかったが、今年は串付きになっていた。小さな子供が増えていることもあり、安全性を考慮して串なしとしたい。
 - ・ 温めた順に、紙コップ（大）に入れて、ストックとしたが、不安定で倒れてしまった。場所も、鉄板の上しかなく、何らかの工夫が欲しい。
 - ・ バックヤードにテーブルが必要か？
 - ・ ちょっと、塩辛いという人がいたが、去年よりもおいしいという人もいた。
 - ・ パンも発注してあったが、荷揚げを忘れてしまった → 来年は発注しない
 - ・ 売れ残り：1 本
- トロピカルドリンク／バナナジュース／枝豆／スイカ販売
- ・ 責任者：505 鈴木さん
 - ・ トロピカルドリンクは、ラム酒ボトル 4/5 を販売＝例年より多め
 - ・ バナナジュースは、牛乳 4L 中 3L 完売。1L 余り
 - ・ トロピカルドリンクとバナナジュースは、レシピを準備するつもりだったが、できなかった → 来年は、ラミネートしたレシピを現場用に用意したい
 - ・ 枝豆 15 袋は完売。前もって 10 俵ぐらい用意して置き、取っていってもらう方式
 - ・ 紙コップ（大）の購入個数見積りをミスして、買い出し時の購入個数では不足したので、百元ショップから 50 個買って来たが、防水性が悪く使い物にならなかった。
 - ・ スイカを切るために、特大の菜切り包丁を準備（505 鈴木さん私物）。大きなスイカだったが、半月形に薄く切れるようになったので、子供たちに好評だった。
 - ・ ドリンクを作れる担当者が 1 人しかいないため、お客さまを待たせることが 2～3 度あった
 - 担当者を増やすことと、レシピ作成が必要
 - ・ テーブル清拭用にラスターを準備した → 効果的に使用できた
 - ・ この販売では、ゴム手袋よりエンボス手袋の方が、使い勝手が良い
- 催し物（カラオケのど自慢） 19:00～20:00
- ・ 責任者：809 畠野さん
 - ・ 参加者：13 人＋飛び入り 1 人
 - ・ 昨年に引き続き、参加賞としてドリンク券（ビール券）を差し上げた
 - ・ 去年にも増して、カラオケ中のステージに子供たちが乱入。大型テレビの管面に触るので、何らかの対策が必要
- 福引き抽選会 20:00～21:00

- ・ 責任者：207 水澤さん
 - ・ 2015 年から、福引き現場にいなくても、景品がもらえるシステムに変更している。
 - ・ 607 堤崎さんから、ハンドベルが寄付された
 - ・ 福引き券投票数=76 軒、景品総数=64 本
 - ・ 福引きの抽選は、子どもたちに事前に依頼
 - 子どもたちが抽選する方式は、今年も好評
 - ・ 福引き抽選会に 76 戸が参加したため、12 名の方が参加賞だったので、不満が出た
 - ・ 手伝ってくれた子供用のジュースがたりなかった。事前に手配しておくべきだった。
- 子ども抽選 18:00~20:00
- ・ 担当：105 葛西さん、607 堤崎さん
 - ・ 105 葛西さん、607 堤崎さんの提案で、今年から子供たちにくじを引いてもらい、サイリウムを配った
 - ・ 子どもたちには好評、手間も予算もあまりかからない
 - ・ 子どもの参加人数の把握ができた。幼児~中学生=31 名
- 荷下ろし（大型テレビ） 21:00~21:10
- ・ 責任者：809 畠野さん
 - ・ 今年から、担当者と時間をタイムスケジュールで指定した
- 実行委員の時間 21:00~21:50
- ・ 12 人が最後まで参加
- 施錠 22:00
- ・ 今年から、担当者と時間をタイムスケジュールで指定した
 - ・ 責任者：807 真野さん
- 司会
- ・ 総合司会：1007 渡邊さん
 - ・ カラオケ司会：809 畠野さん
 - ・ 福引き司会：608 横田さん
 - ・ 昨年に引き続き、総合司会用のアナウンス原稿とアナウンス時間のシナリオを作成した。
 - シナリオ通りに行かなかった場面もあったが、基本的なアナウンス内容、時間を事前に確認・検討する上で有効。
 - ・ 受付と福引き司会者用の照明がなかったので話ずらかった。
- 接待
- ・ 責任者：806 榎本さん
 - ・ 今年から、お客へサービスする飲食物を運ぶ専門担当者を 2 人確保した
 - ・ 接待係用のネームプレート「案内係」を用意した。
 - ・ 接待者が少なかった もっと進めてもよかった
 - ・ 参議院選挙投票日前日となったので、議員の来場者は少なかった？
 - ・ お客が帰った後のテーブルを片付けるのも、接待係の担当としラスターを用意した。
 - ・ お客へ飲物を出す際、飲み物の周りを拭く、おしぼりを準備して欲しい

- ・ 接待用チケットの使用状況
 - ◇ お寿司：??枚
 - ◇ やきそば：??枚
 - ◇ やき鳥：??枚
 - ◇ ドリンク：??枚

- 音響
 - ・ 事前に機材・接続配線のチェックを行ったので、音質に問題はなかった。去年の不具合は、どこかの接触不良と思われる。
 - ・ 据え付けのコネクタ（非防水タイプ）がだいぶ劣化しているので、近々には更新が必要

- 照明
 - ・ 受付と福引き司会者用の照明がなかったので話ずらかった。

- ゴミの持ち帰り
 - ・ ごみの持ち帰りを促していることもあり、数年前に比べると、ごみの総量は減っている
 - ・ 司会のアナウンス原稿にも、ごみの持ち帰りを盛り込み、アナウンスした？
 - ・ フェンスにごみ袋を縛ったが、縛り方に余裕がなく、ごみが入れにくかった
→ マニュアル化して事前周知が必要

- 会場撤収
 - ・ 7月21日（日） 8:00～10:00
 - ・ 作業員：20名
 - ・ 一昨年、昨年同様に、非常に短時間で終わった
 - ・ ロックタイを切るニッパーが不足した？
 - ・ テントの骨組み梱包用ラップの使い方は、その場で講習。2～3人が専門に作業したので、特に問題なかった。
 - ・ 今年も、踊り場倉庫に機材を格納する手順が良く判らず、問題となった
→ マニュアル化して、事前配布と現場への掲示を行いたい
 - ・ 主に降ろさないものマニュアル化して、事前配布して置いたが、マニュアルから抜けていたミキサーが集会室まで降ろされていた
→ マニュアルの改善が必要

- 1階調理場撤収
 - ・ 7月21日（日） 8:00～09:00
 - ・ 作業員：2名
 - ・ 会場撤収の作業員とは別に、105 葛西さん、607 堤崎さんが片付けてくれた

- 機材洗浄・片付け
 - ・ 7月21日（日） 9:00～10:30
 - ・ 作業員：10名？
 - ・ 食器／機材などの保管場所をマニュアル化して事前配布して置いたので、ちゃんと保管されていた。

- 寄付掲示
 - ・ 7月21日(日) 10:30~11:00
 - ・ 担当: 505 鈴木さん
 - ・ 「株式会社」などは付けない方が、大きく表記できる
 - ・ 2週間掲示した

- 慰労会準備
 - ・ 7月21日(日) 10:00~12:00
 - ・ 作業者: 5名
 - ・ 撤収作業が早めに終わったため、予定より1時間前倒して開始することになったが、お寿司の受け取りなどは対応できた。
 - ・ 主に役員の女性に準備してもらっているが、机の配置や手順が判らないので、505 鈴木さんが10:00ごろに呼ばれた
 - 来年も慰労会準備の指示が必要?マニュアル化する?
 - ・ 10:30ごろ、慰労会準備を一度中断し、30分前から再度始めたが、30分では時間が不足した。

- 参加賞配布準備
 - ・ 7月21日(日) 11:00~11:30
 - ・ 担当: 807 真野さん、209 中原さん、207 水澤さん
 - ・ ごみ袋(緑色、小)を景品が当たらなかった人と福引きに参加しなかった人に配る手配

- 慰労会
 - ・ 7月21日(日) 12:00~14:00
 - ・ 撤収作業が早めに終わったため、予定より1時間前倒して開始
 - 実行委員への周知が不十分で、2~3人が13:00からの参加となってしまった
 - 来年も12:00スタートとする?
 - ・ 一昨年、昨年に引き続き、参加者が少なかった。設営、撤収を手伝ってくれた908阿部さんなどへ、慰労会が始まってから電話を入れた。
 - ・ つまみは、角上のお寿司と金澤さん寄付のオードブル。やき鳥は4~5カップ、枝豆は余っていなかった(慰労会で出たのはKプロが買っていた1袋)
 - ・ ビールは、寄付と前日の昼食で余った発泡酒で足りた。ノンアルコールドリンクは、売れ残りで足りた。日本酒は2本消費

- ガスボンベ返却・精算
 - ・ 7月22日(月) 10:00??
 - ・ 担当: 209 中原さん、1007 渡邊さん

- 余剰消耗品などの整理
 - ・ 7月27日(土) 10:00~
 - ・ 担当: 505 鈴木さん
 - ・ 消耗品は、集会室倉庫のラック上の箱に入れてあるが、内部が見える専用の衣装箱のようなものが欲しい

○ その他

- 誰が役員かどうか判別するために、タク等をつける
 - 接待係にはネームプレートを用意した
- 福引き抽選会に 76 戸が参加したため、12 名の方が参加賞だったので、不満が出た
- オールフリーの役員を任命しておくこと
 - 会場整理係として 602 豊島さん、803 藤田さんを選任してあったが、何をするのか、何を依頼して良いのか不明確だった
- 三和は、責任担当者を決めて納入してもらいたかった
- キャンピングチェアが、少なくとも 2 脚は破損している
- 開催日について、八王子・立川の花火大会といっしょの日程が良いのでは？との意見があった
 - 上の原自治会と重ならないように日程調整してきた経緯があるが、催しもの＝演歌歌手＝音声機材を Five Star から借用、上の原自治会役員が落ち着いてられない などの理由からだったはずなので、現状では八王子・立川の花火大会日程と合わせる選択肢もある。
- やき鳥用のとり肉から外した“とり皮”は、冷凍して K プロの飲み会などで使っていたが、分量が多すぎる（2 kg ほど）ので、調理してサービス品として提供したらどうか？
 - 負担が増えないように、やき鳥販売とは担当を別にする