

2024 納涼祭報告書

2024 年 8 月 3 日

505 鈴木 薫

○ 費用

分類	金額	2023 年	内容・備考
飲み物	64,581	71,446	ビール、チューハイ、ワイン、日本酒、お茶、ジュース、炭酸飲料、ミネラルウォーター
食べ物	52,653	51,458	焼きそば、炊込みご飯、焼き鳥、パエリア、ルーローハン、プリン、コーヒーゼリー
消耗品	19,354	15,757	紙皿、紙コップ、割りばし、木製スプーン、LP ガス、軍手、キッチンペーパー
ビンゴ景品	30,170	48,958	生活雑貨、お菓子、レトルト食品、カップ麺
昼食・休憩	26,645	16,228	お弁当、水分補給、塩分補給
慰労会	24,777	24,822	お寿司
備品	6,647	9,825	大型タライ、通水性人工芝、容器
その他	4,439	2,289	返礼品、ガソリン代
合計	229,266	240,783	

○ 寄付・差し入れ

旬の味 ひいらぎ 様	ワイン (1.5L) 2 本、720mL 2 本
スーパー三和 旭が丘店 様	稲庭うどん 1 箱
309 古田 様	ブランド米セット 16 合 (2.5kg)
103 工藤 様	ワイン (1.5L) 2 本、お菓子詰め合わせ 3 パック
株式会社 加藤鉄建 様	金 10,000 円
702 大野製作所 様	おかき 3 箱
903 阿波 様	おかき 1 箱
スナック Wing 様	金 10,000 円
家工房多摩平店 原 様	金 3,000 円
居酒屋 飯島 様	金 3,000 円
高倉町 みゆき 様	ワイン (1.5L) 2 本
旭が丘 あいこ 様	ワイン (1.5L) 1 本
保険代理店 FA 田村 様	ビール 1 ケース

○ 飲み物

品目	購入数	残数	配布数	備考
ビール	120 缶 + 24 缶	28 缶	116 缶	350ml 寄付：24 缶
チューハイ	48 缶	13 缶	35 缶	350ml
日本酒	2 本	1.5 本	0.5 本	2 ℓ
ワイン	2 本 + 5 本	4 本	3 本	1.5 ℓ 寄付：5 本
ノンアルコール飲料	48 缶	7 缶	41 缶	350ml
お茶・麦茶	48 本	5 本	43 本	500ml
ミネラルウォーター	48 本	6 本	42 本	500ml
ジュース	24 本	0 本	24 本	500ml
コーラ	48 本	24 本	24 本	500ml/350ml
炭酸飲料	48 本	31 本	17 本	500ml/350ml
炭酸水	48 本	8 本	40 本	500ml
バナナジュース (牛乳)	5 本	1.5 本	3.5 本	1 ℓ
フルーツポンチ	3 本	0 本	3 本	500ml

※ 飲み物の配布数は、設営作業、昼食、撤収作業、慰労会での使用分も含む

○ 食べ物・デザート

品目	調理数	残数	配布数	備考
焼きそば	50 食	15 食	35 食	15 食は出し忘れ
焼き鳥	15kg	0.5kg	14.5kg	
鶏手羽元甘辛煮 + 卵 20 個	10kg	0.5kg	9.5kg	0.5kg は出し忘れ
鶏炊込みご飯	4 合	0 合	4 合	
シャケ混ぜご飯	5 合	0 合	5 合	
豚バラ・キノコ炊込みご飯	4 合	0 合	4 合	
パエリア	5 合×2	0 合	5 合×2	
ルーローハン	5 合	0 合	5 合	お肉は 1kg
枝豆	6kg	0kg	6kg	400g×15 袋
スイカ (特大)	4 個	0 個	4 個	
プリン	3.2 ℓ	0 ℓ	3.2 ℓ	牛乳 2L、卵 20 個
コーヒーゼリー	2 ℓ	0 ℓ	2 ℓ	

○ 実施日程・参加人数

日付	時間	内容	人数
2024年6月1日	19:00~19:30	実行委員会	15名
2024年6月16日	09:00~10:00	第1回統括部門会議	11名
2024年7月13日	09:00~10:00	第2回統括部門会議	9名
	10:00~13:00	消耗品買い出し	4名
2024年7月20日	09:00~10:00	第3回統括部門会議	8名
	11:00~11:30	飲み物買い出し	4名
2024年7月21日	09:00~12:00	ビンゴ景品買い出し	4名
	13:00~17:00	電源トランス改修	4名
2024年7月26日	08:00~13:00	食品買い出し	4名
	13:00~17:00	屋外調理場設営・料理仕込み	10名
2024年7月27日	09:00~12:00	会場設営	18名
	09:00~16:00	料理仕込み・調理	8名
	17:30~22:00	納涼祭	160人
2024年7月28日	08:00~09:00	会場撤収	18名
	08:00~10:00	ごみ処理、洗い物	6名
	11:30~12:00	人工芝取り込み	16名
	13:00~17:00	慰労会	20名

○ 機材の提供・寄付

103 工藤さん	サーキュレータ（縦型）	屋外調理場用
105 葛西さん	ミキサー（1L）	バナナジュース用
201 伊藤さん	ACトランス（3KVA）	屋上電源用
505 鈴木さん	冷凍庫（60L）	製氷用

○ 補助金

日野市から 125,000円（予定）

○ 反省会の記録

➤ 飲み物

- ・ 炭酸が入っていないジュースが不足した
- ・ 炭酸が入った飲料はあまり飲まれなかった
- ・ 今年は特に気温が高かったので、氷が溶けるのがはやくもっとキンキンに冷えた飲み物にしたかった。氷はありますか？と尋ねる人もいた
- ・ 緑茶は少なくていい
- ・ 麦茶は多めがいい
- ・ コーヒーカフェオレは不評
- ・ 炭酸飲料は不評（小学生以外に飲まない）
- ・ ペプシコーラは不人気。いらぬ
- ・ 普通のジュース多めがいい
- ・ パックジュース（幼児用）があればいい（ペットボトルは量が多すぎるから）
- ・ ビールは、FA（保険代理店）からの寄付がなければ、ギリギリだった
- ・ 最近、日本酒よりワインが売れる

➤ 食べ物

- ・ 炊き込みご飯は好評でもう1釜増やしても良い？
- ・ シャケ混ぜご飯が「少し生臭い」との意見があった
- ・ 焼きそばや焼き鳥を食缶に入れ、さらにト口箱に入れたが、焼きそば15人分を出し忘れてしまった
- ・ 焼きそばは、もう少し味が濃くても良い
- ・ 紅ショウガが少なかった（2袋しか購入していない。2023年は10袋購入したが全部なくなっている）
- ・ 焼き鳥、ルーローハンの評判は良かった
- ・ 焼き鳥のタルタルソースは、まったく売れなかった
- ・ 鶏肉などは美味しかった
- ・ ご飯系の種類がたくさんあって良かった
- ・ パエリアは今年も大人気で多くの方が出来上がりを待っていました。もうひとプレートあってもいいかもしれません
- ・ パエリアは1回目固めで、アサリを入れ忘れた。2回目はちょうど良かった。レモンはいらぬ
- ・ パエリアの仕上げの工程を屋上でやっていますが、提供するのに時間がかかるので集会室で仕上げ、直前に屋上に運んだ方がいいかと思う
- ・ 炊き込みご飯：具材を多くすると、お米を5合→4合に減らさないと、いっし

- よに炊き上げられないので、一部の具材とお米（5合）だけを炊き、後から残りの具材を混ぜ合わせるようにする。豚バラ・きのこは、この方法で仕上げた
- ・ シャケ混ぜご飯は、お米にしょうがの千切りを混ぜて炊いたり、混ぜる前のシャケにお酒やしょうがのしぼり汁を振りかけるようにする
 - ・ パエリアは、屋上で仕上げずに集会室で仕上げたから、屋上へ運ぶようにする

➤ デザート

- ・ プリンは好評でした
- ・ プリンを皿にのせるときのパフォーマンスに人だかりができて盛り上がっていました
- ・ デザート提供の時間をもう少し早くしてはどうか？デザートが出てくるのをずっと待っている子どもが多いので
- ・ デザートは人気なので配布する量を調整した方がいい（最初から多めに配布しない）
- ・ フルーツゼリーもあっていいかも、子どもは大好きです
- ・ フルーツポンチはブルーベリーを入れない方がいいかと、見た目が黒くなり美味しそうに見えません
- ・ フルーツポンチの炭酸がギリギリ飲めるという子供もいました
- ・ バナナジュースは子どもの食いつきが悪く、逆に何度も来る大人がいました
- ・ バナナジュースは牛乳でお腹が緩くなるので、あまり飲まない子どももいました。牛乳ではなく豆乳で作るのもあり
- ・ バナナは下ごしらえの段階で皮をむいて冷凍させた方がいい（屋上での生ゴミを減らせる）牛乳も凍らせるのもありかと。
- ・ 小さいクーラーボックスに（保冷剤、倍速凍結氷点下パック、長時間保冷）など入れて小さいアイスクャンディーを用意して子どもだけに配布するのはどうでしょうか？
- ・ 小さい方のスイカ（しま模様）は、あまり甘くなかったが、黒い大きい方は甘かった
- ・ プリンのカaramelソースは、もっと苦みがあっても良かったし、分量も2倍あっても良い

➤ ビンゴ大会

- ・ ビンゴ大会用の照明が計画されてなく、急ごしらえだった。全体的に暗かった
- ・ 抽選会場と景品配布場所が同じだったので、最後の方はカオスだった。景品配

布場所を別に設けるなど工夫が必要

- ・ 番号をマークするマジックが細く見にくかった
- ・ ビンゴカードが100円ショップのものだと薄すぎる
- ・ 当たり本数は、111本だった
- ・ ナンバーボードが縦向きで記入が大変だった。横向きが良い
- ・ DAISOのビンゴカードは薄く破れやすいのでやめた方がいい
- ・ 配布枚数は不明。200枚以上用意して、20枚~30枚ぐらいしか残らなかった？
- ・ 出た数字に○を付けたが見えにくい。予め1~75の数字をコピー用紙に印刷して出た数字のみ表示した方がいい
- ・ うまい棒は人気なし
- ・ 大人用のお菓子もっとあった方がいい
- ・ 大人は1人1個を選ぶのでもっと数があってもよかった
- ・ 最後のビンゴの人に特別商品があったが最初から並べるとそれをもっていく人がいるので隠して最後に出した方がいい
- ・ 最後の景品は予定外だったがお酒以外もあった方がよかった
- ・ 最後3人でジャンケンして1人だけ景品だったが3人とも景品をあげたかった
- ・ 最後の予備の景品があればよかった
- ・ もっとしっかり話し合いすればよかった
- ・ ビンゴ係になると本人は参加できません（参加したいです）
- ・ ビンゴ大会があんなに盛り上がると思っていなかった

➤ 会場配置

- ・ テントの配置と食べ物サービス用テーブル配置は、良かった
- ・ 食べ残し／飲み残し用蓋付きバケツを用意する。分別していた方が次の日の後片付けが楽になる
- ・ 後片付けは各自責任もって処理するのがマナー
- ・ 飲みかけ食べ残しのままのテーブルがひとつありました（大変残念な事です）
- ・ ゴミ袋を多めに準備して欲しい
- ・ 配置によって、ほとんど使われていないゴミステーションがあった。ゴミステーションが参加者のテーブル・チェアの背面にならないよう（他の人はゴミを入れにくい）、配置の工夫が必要
- ・ 客席のテーブル・チェアが、少し密集しすぎていると思う。2023年は北側の一番端にも席があった。ビンゴ会場やゴミステーションが窮屈だった遠因になっていたかもしれない

➤ 会場設営作業

- ・ 飲み物のコカプール回りに人工芝を敷いてしまったり、テーブルがテント内だったり配置が計画通りではなかった。設営担当者への周知が課題
- ・ 人工芝を少しオーバーラップさせて敷くと「風対策」になるようだ
- ・ 屋上清掃用に 11 階から清掃用具を借りた → 屋上用に長ほうきが 3~4 本ある
- ・ 水分補給用飲料のクーラーボックスが欲しい → 防災倉庫に 2 つある
- ・ 人工芝自体に、どこに敷くものなのかマーキングしたらどうか？
- ・ スポーツドリンクは大量に用意
- ・ 屋上への飲料は冷たい物、常温がいいという人もいますのでしっかり準備してください。お茶は利尿作用があるので、スポーツドリンクを用意してください
- ・ 設営が始まってから、飲み物を購入して荷揚げしていたが、前日から飲み物・塩飴・紙コップをクーラーボックスに入れて置き、作業開始時に氷を入れて、持って行ってもらうシステムはどうだろうか？
- ・ 納涼祭前後の屋上での作業準備と撤収、今年は特に気温が高く灼熱の屋上での設置、撤収には本当に頭が下がる思いです
- ・ 各自事前に飲み物を持って屋上の作業にあたることも検討してください
- ・ 喫煙場の下にコンパネが敷いてなかった

➤ 会場撤収作業

- ・ 降雨のため、撤収作業を 2 回に分けた。人工芝を乾かすのに、脚立やパイプ椅子がたくさんあると良さそう
- ・ 人工芝を乾かす時は、フェンスに架けるのではなく、パイプ椅子や脚立を差し入れるようにした方が楽
- ・ 水分補給用飲料のクーラーボックスが欲しい → 防災倉庫に 2 つある
- ・ 倉庫への入れ方も工夫が必要だった
- ・ 撤収が始まってから、飲み物を購入して荷揚げしていたが、前々日から飲み物・塩飴・紙コップをクーラーボックスに入れて置き、作業開始時に氷を入れて、持って行ってもらうシステムはどうだろうか？

➤ 電気配線・照明

- ・ ホットプレート、炊飯器の使用電力量を計算しておらず、ドラムを 1 本 加熱でダメにしてしまった。使う電力をコーナーごとに算出し、配線系統図なども

- 作成して使用量が多いコーナーは専用の延長ケーブルを準備するなどしたい
- ・ ブレーカーを系統ごとに追加したり、ホットプレートのダイヤルを保温で止めたりするなどの工夫も検討する
 - ・ ビンゴ大会会場用の照明を最初から計画する。しばらく使っていない、スポットライトのチェックも必要
 - ・ 飲み物・食べ物コーナーが暗い。食べ物コーナーの照明は白色が良い
 - ・ 夜は会場全体が暗く、飲み物コーナーも薄暗く、選ぶのが大変なので明るくして欲しい
 - ・ 今年電源が十分あると聞いていましたが、ケーブルがショートして一時的に電源が使えませんでした。ホットプレートは特に電力を使いますので
 - ・ 照明用配線で、活線がむき出しになっていた？

➤ オーディオ

- ・ 音声が聞こえないタイミングがあった。マイクが不調なのか？
- ・ オーディオ機器ラックの配線を撤収時ばらしていたが、配線したままでも良いのではないか？（2023 年も同じ状況だった）
- ・ 毎年、1007 渡邊さんから CD Player を借りているが、管理組合所有の CD ラジカセでは問題があるのだろうか？

➤ 調理

- ・ 鳥モモ肉の味付けは、「塩水漬け方式」としたが、味付けと洗いが同時にできるので楽だったし、塩味もまんべんなく回った
- ・ 焼き鳥調理は、分量が多いので時間が掛かった。2 グループ交代で調理しないと、体力が持たない
- ・ 焼きそばの仕込みは、分量を分かりやすい分量とし、「だし」も、良く入れるのを忘れるので、1 回分を紙コップに、前もって準備した
- ・ 焼きそばの調理は、50 食しか作らなかったので早く終わった。
- ・ 特定の実行委員の負担が大きいのもっと分担した方がいい
- ・ もう少し細かく、誰が何をどうするという分担作業があってもいい
- ・ レシピを前もって作り、レシピを確認しながら調理を行った
- ・ 505 鈴木さんご夫婦の負担が多いので、下ごしらえの手順やレシピをわかりやすく表示して皆んなで分担して負担を減らしましょう
- ・ 20cm~30cm ぐらいのステンレスボール、ザルが足らなかった。今年 4 月に 104 佐藤さんから、2 セット寄付されたものがあったので助かったが・・・

➤ 昼食

- ・ お昼のお弁当を調達するのも一苦労です
- ・ 今年は麺類、和食系が先になくなりコッテリ系は残りました。〇〇が食べたい、〇〇がいいという事前に聞き取りが必要かもしれません
- ・ お弁当を持ち帰らず食べない人もいるので、どのくらい用意するか本当に大変です
- ・ 余る事前提で、ご飯物は翌日硬くなるので、麺類を多めに用意した方がいいかと思いました

➤ 屋外調理場・洗い場

- ・ 屋外調理場への飲み物提供も忘れないでください。誰ももって来てくれないので、自分たちで用意しました
- ・ 今回、扇風機2台用意しましたが、効果がないので設置しなくてもいいと思います
- ・ 充電式空調作業ベストファン付きが欲しいほど今年は暑かったです
- ・ 作業に没頭していると水分補給することを忘れてしまいますので、こまめに休憩をとってください
- ・ ガス台用のテーブルが違うものを使っていた。専用の幅広で高荷重タイプのテーブルがA階段倉庫にある
- ・ 洗い場の大型タライ下の収穫ボックスは2段にすると高さがちょうど良くなって作業性が増す。1階の収穫ボックスが不足するので、屋上から使っていない（ステージのテントかさ上げ用）収穫ボックス4個をA階段倉庫へ降ろした

➤ 飲食物の運搬

- ・ 例年になく暑かったので、食缶に料理を入れ、それをト口箱に氷を入れて屋上に運んだ。運び上げる時間も、できるだけ遅くした
- ・ 飲食コーナーに適当に置かず、各食べ物提供場所に食材を運んで欲しい
- ・ 当日の気温や天気、現場で臨機応変に対応しています。タイムスケジュールはあくまでも目安です
- ・ 屋上に上げた飲み物に日が当たって、温度が上がるのを気にしていたが、2つある大型バケツの中で流水である程度冷やしてから、大型タライに入れたらどうか？ もしくは、流水用の大型タライを追加で、2個購入する？

➤ サービス方法

- ・ 焼きそばを1缶（15人分）提供するのを忘れてしまった。食缶に入れて、暑さ対策でさらにト口箱に入れたので、運搬や積んで置くのには便利だったが、中身を確認が疎かだった
- ・ 鳥手羽元甘辛煮は、ナベからサービス用のホットプレートに出すのに、トングしか用意がなく、最後の方は煮汁の中の鶏肉が取りだしにくい。「網じゃくし」「穴あきお玉」などがあると良い。底の方に結構残っていた
- ・ 焼きそばのストックがどこにあるかわからず、食缶が一つ提供されなかった。誰が見てもわかるようにストックの中身が何かを表示すればよかった
- ・ 基本セルフサービスであったが、盛り付け、その場で作る飲み物があるのでもう少し人手が欲しい
- ・ 担当者が全くいない時があったので必ず誰かがいる様にする。一声かけてください
- ・ スイカのカットはもう少し薄く、三角に切った方が食べやすいかと思います
- ・ お箸を探していた人が数人いたのと、木製スプーンがあまり使われていなかった。お箸立て（ビールジョッキ）を増やすのと、木製スプーンもビールジョッキに入れて置いた方が良い

➤ 消耗品

- ・ 2023年（購入数：お皿300枚、お椀150個）に不足したので、数を増やしたのだが、お皿／お椀が不足した（購入数：お皿400枚、お椀150個） → 参加人数が増えている？
- ・ 紙皿は不安定なので、紙椀だけにした方が良い
- ・ お箸は500膳購入したが、100膳も残らなかった
- ・ 卓上ガスボンベをダブって購入してしまった

➤ 機材

- ・ ビンゴ景品用に、1階倉庫からキャンピングテーブル4卓を荷揚げしたが、戻されていない → 今年も追加で購入して欲しい
- ・ 2023年にどんぶりを使って割ってしまった反省から、焼き鳥用のソースや紅しょうが用にステンレス容器を購入した
- ・ 食材購入、保存、運搬とト口箱が活躍した。どうしても壊れてくるので、一定数量を確保して置きたい
- ・ 大型タライを2個追加で購入したが、1階の洗い場と屋上の飲み物用とそれぞれ

れ配置する事ができるようになり、実行委員の負担が減った

- ・ キャンピングチェアが足りなかった？ いくつか破損したので、補充が必要
- ・ 椅子が経年劣化しているので、設置した時に不良が無いか、確認した方が良いかと思いました（座ったときに、不良で転んだら大変です）

➤ 製氷

- ・ 今年は冷凍庫（60L）が増えたので、合計 60kg ほどの氷を作ることができた
- ・ 氷をすべて 1L 牛乳パックで作ったが、「長持ち」用に 2L ペットボトルもあった方が良くはないか？ 2L ペットボトルは切らないで、大型タライにそのまま入れて置く
- ・ 猛暑の影響もあり、氷の量は 60kg でも不足した

➤ トイレ

- ・ 今まで何もなかったかもしれないが、今回汚物問題があり 207 水澤さんが大変な思いし、清掃されていました
- ・ 集会室に誰もいなかったのではどの様な経緯でそうなったかは不明ですが、無人にするか常駐させるかは難しい問題かと思えます
- ・ やはり、屋上に常設のトイレを作りましょう

➤ 慰労会

- ・ 毎回、角上魚類のお寿司（¥6,000×4）を注文していますが、大きな寿司桶をみんなでシェアすると遠慮して食べるのでお腹いっぱいになりませんので、一人 1 パックにして欲しい
- ・ 食べられないネタ、嫌いなネタは交換してもいいのでは？

➤ 運営・その他

- ・ 作業開始時間を前倒しして 8 時からとしたが、特に問題はなかった
- ・ 最後の方に、明らかに持ち帰り目的で取りくくる子供がいた
- ・ 焼きそばを 1 箱出し忘れたが、要因として人で不足があると思う
- ・ 今年、初めて実行委員に参加してくれた人もいたが、コロナ禍前には参加していた人が何人も参加できなくなっている。日野市から補助金が出ることになったことだし、ライオンズマンションと合同でやって人手を確保するのはどうだろうか？
- ・ 住民の方にとって魅力がある「納涼祭」とするのが大切だと思う

- ・ 設営・撤収作業メンバーの差し入れは、その都度ではなく前もって購入して置いて欲しい
- ・ 役員の負担を減らす対策として、飲食飲料を無料化しましたが、特定の方に大きな負担がかかっていることをわかってください。全てを把握している 505 鈴木さんに頼りすぎになっています
- ・ できない事、不向きな事を強制的にお手伝いすることを求めてはいません
- ・ 基本納涼祭実行委員会（少人数）、ボランティア（毎回参加していただく貴重な人材です）で行っているので本当にギリギリの人数と体力でやっています
- ・ 毎年同じ様に納涼祭がずっと続くと思わないでください。毎回の反省点を改善して効率よく運営していますが、基本的に人手不足です
- ・ 色々なアイデアが出て、やってみたい事もありますが、出来ないのは人手不足だからです
- ・ 何度も言いますが、納涼祭実行委員会（少人数）ボランティア（毎回お手伝いしていただける貴重な人材）でやっていますので人手不足、体力的に限界に近づいています
- ・ 年々多くの人で賑わう納涼祭が開催されるのは、みなさんからの自治会費で開催していますが、納涼祭の開催に反対の方、参加しない方、参加したくてもできない方もいらっしゃることもわかってください
- ・ まずは、熱中症で倒れる人もなく、無事故で開催できてホッとしています
- ・ 準備に参加された方の中には久しぶりに参加してくださった方もありました
- ・ また、参加者からも楽しかった、料理を楽しみにしていたとの声を多数いただきましたので、大成功だったと思います。
- ・ 市からの補助金の関係で、自治会以外にも声掛けをとの話がありましたが、どこまで声をかけるのかは、事前に皆さんで協議した方が良いかなと思いました。特に、上の原自治会は日程が重なりましたので難しいかと思いましたが、寄付金抜きでも交流できると良いかなと思いました

○ 会場の写真



テーブルが違うものだった



収穫ボックスを2段にする
(撤収時は2段にした)



喫煙場の下にコンパネが敷いていない



テント・テーブル配置は良かった



捨てづらい位置にあったゴミステーション



ビンゴの番号表示が高かった



八王子側の客席



立川側の客席



北側からの会場全景



テーブルを置いてなかった北側