

2018年度(平成30年度)納涼祭 実施経緯・留意点

2018年(平成30年)7月25日

統括部門 505 鈴木

○ 開催日時／場所

- 納涼祭 日時：2018年(平成30年)7月21日(土) 17:30～22:00
場所：日野平山台住宅屋上
- 慰労会 日時：2018年(平成30年)7月22日(日) 13:00～14:00
場所：集会室

○ 参加人数

- 福引券投票者数 70軒(2017年=64軒)
- 参加人数(住民・家族・知人)
 - ・ 2017年より少なめ?
 - ・ いつも数人で来ていた家族が来ていなかったり、人数が減っていた
 - ・ 今年、初めて4人で参加した家族もあった
- 招待者(寄付を頂いた方)の増減(2017年から):
 - ・ フリーウォール 5名→1名
 - ・ 日装社 2名→0名
 - ・ ニッカホーム 3名→0名
 - ・ 張替 0名→1名
 - ・ 常盤園 0名→1名
 - ・ トータルシステム???
 - ・ 個人 0名→2名

○ 売上・費用

- 前売りチケット 総額 106,500円
- 当日売りチケット+現金: 15,650円
- 費用合計: 437,329円

○ 各部門の作業内容と問題点

- 実行委員会会議
 - ・ 6月10日(日) 19:00から
 - ・ 参加者: 40名?
 - ・ レジュメを用意して配布
 - ・ 実行委員長、副委員長、各部門長などを選任
 - ・
- 統括部門会議
 - ・ 6月16日(土) 13:30～16:00
 - ・ 参加者: 10名
 - ・ 福引き部門を新設、部門長として207水澤さんを選任
→ 2017年 福引きの時間が長い などのクレームがあったため、事前の手順確認と役割分担などが必要と思われたため

- ・ 催しもの=カラオケに決定
- ・ 福引き景品の総額決定=¥60,000=昨年と同額
- ・ 納涼祭まで日程、作業予定などを決定
- ・ ガスバーナー購入を役員会に諮ることを決定
- ・
- 文書部門会議／作業
 - ・ 6月23日(土)、7月8日(日)
 - ・ 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、昨年までは 708 川崎さんに依頼していたが、今年はタック印刷とした
 - ・ エレベータ内のポスター貼付に、マジックテープを使用

文書部門のお手伝いをした役員からの意見及び指摘です。そのまま載せます
「チケットのハンコ押し等一人の人がほとんどやっていて、作業が片寄っていると思う、他の人にも声をかけて手伝ってもらえれば、いいのにと考えた。(一人でやるのが、1年に一度の楽しみというならそれでもいいが、、)

打ち合わせの時(毎年やっている人なのか)わかっている人同士で話が進み、(確認し合い)新たに担当になった者は不要な感じがした。結局チケットの切り離しと各階ごとに、分けるのが仕事だった。それだけなら特に前もって打ち合わせに出る必要はない。
- 景品・福引き部門会議／作業
 - 7月8日(日) 司会・進の打ち合わせ(時間短縮を検討) 参加者4名
 - 7月14日(土)のし貼付作業 参加者7~8名
 - ・ ハンドベルを購入(個人的に購入)
 - ・ 当選者書き出し用紙の作成
 - ・
- 調理研究会(調理部門)
 - ・ 7月14日(土) 13:00から
 - ・ 参加者：7~8名
 - ・ 調理手順の確認、試食=ソースなどの分量確認
 - ・ 下ごしらえ、パック詰めの手順も事前に確認する必要がある?
 - ・
- 音響機材確認(設営部門)
 - ・ 7月14日(土) 13:00から
 - ・ 参加者：3名?
 - ・ スピーカー、アンプ、ミキサーなどの接続・動作を確認
 - ・ 音響機材に什器備品管理シール貼付
 - ・ この時点で、音質の悪化には気が付かなかった
 - ・
- 買い出し(統括部門)
 - ・ 7月15日(日) 9:00から
 - ・ 作業員：6名(車2台)
 - ・ 今年は、収穫コンテナ12個を購入するため、荷物がたくさん積める車2台と人手が必要だった
 - ・ 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あった → 物品購入が短時間で終了(~11:00)

- ・ 9:30 から調理担当者で行う予定だったが、103 工藤さんが早めに済ませてくれた
- ・
- 1 階屋外調理場設営 7:30~8:00
 - ・ 作業者：2 名
 - ・ タイムスケジュールから抜けていた
 - ・ ガスバーナーから鉄板までの距離が記録されていなかった
 - コンクリートブロック（横置き、片側 1 個）＋レンガ（横置き、片側 2 個）
 - ・ 前日に納品してもらったガスボンベが 1 口しかなく、交換してもらった
 - 調理開始には間に合った
 - ガスボンベに 2 口必要なことが、どこにも記載されていなかった
 - ・
- 会場設営 8:00~11:00
 - ・ 作業者：18~22 名
 - ・ 9:00 に飲み物と氷を運ぶ手筈だったが、気温が高く 8:30 には必要となった
 - 飲み物は、207 水澤さん、505 鈴木さんが取りに行った。氷は役員数人が手分けして準備。105 田原さんがバケツに氷を入れて、屋上へ運んだ
 - 屋上の放水口から水を出していなかったの、赤い氷水となってしまった。
 - ・ テントは、できるだけフェンスの近くに設置し、ロックタイでフェンスと固定。昨年の反省を踏まえて、設営部門長の 809 畠野さんが指示を出した。
 - ・ テントの足に敷く、小さなベニア板が、南北倉庫に分かれて保管されていた → 今年もそのまま。
 - ・ ロックタイを連結する方法が分からないメンバーが数人いた
 - 事前説明が必要？
 - ・ テントの組み立て方法・完成状態が分かるマニュアルが欲しい
 - ・ 例年より 1 時間近く早めに終了した
 - ◇ 2/3 以上のメンバーが毎年 参加していて、要領が判っている
 - ◇ 収穫コンテナ、会議テーブルを購入したので、1 階から揚げるものが、ほぼなくなった（大物はテレビだけ）
 - ◇ スチールラックにより品物の取り出しが楽になった
 - ◇ テントは、セットごとにカラーテープが貼られ、パーツの取り違えがなくなった
 - ◇ 手間が掛かっていた紅白幕は止めて、新しく作った防風ネット＋垂木に代替
 - ◇ 人工芝の最外縁の養生テープは部分的に張った
 - ◇
 - ・ 一番古いテントの天幕にファブリーズを噴霧 → 少しはましになった？
 - ・ 一番古いテントの天幕の一部に破れが見つかった → 更新時期か？
 - ・ 設営時に飲んだペットボトルが散乱していたとクレームあり
 - 会場準備時に、気が付いたメンバーが処分して欲しい
 - ・ 提灯の位置が低く、垂木などでのかさ上げが必要ではないか？
 - フェンス柱に垂木をくくり付けて、提灯を高くしていた時期もあったが、手間が掛かるので取り止めた経緯がある
 - 恒常的な支柱を追加するなど検討する？
 - ・ テント内（売り場、客席、ステージ）の照明がなく暗い
 - 今年、統括部門会議で、2ヶ所分の照明を作る予定だったが、時間がなく断念した
 - ・ 提灯のラインに通電したまま、ケーブルの経路変更を行った際、作業者が感電した
 - 電源を切るなど、安全対策を徹底する。

→ ケーブル自体が老朽化していて、新しくする時期か？

・
➤ 調理場（集会室内）除菌 9:30～10:00

- ・ 作業者：??名
- ・ 作業時間：床と机の上をアルコール洗浄
- ・ 食材を準備する場所は、肉片やディップが散らばるので、机と床をロール紙で養生する必要があった。

・
➤ 物品受け取り（10:00 受け取り分）

- ・ 2名体制でチェック（801人首、904中島）
- ・ もっと、納品が早くならないのか？
→ 野菜だけでも、前日納品に変更する？ 冷蔵庫に保存スペースは確保できない
- ・ 品物の運び入れが滞っていた。手伝って良いのか分からなかった？

・
➤ 調理 A（やきそば食材準備） 10:00～11:00

- ・ 作業者：10～12名？
- ・ 野菜は前日納品が良い。
- ・ 全員 30分以上作業無しで待った状況があった。
- ・ 規定の食材分量と数量が守られず、その後の調理とパック詰めに時間が掛かる原因となった。

・
➤ 調理 B（やきとり食材準備） 11:00～12:00

- ・ 作業者：6～8名？
- ・ 机や床の上に食材やディップが落ちるので不衛生 → ロール紙による養生を行う
- ・ とり肉の計量を1人でやっていたが、手伝いが必要だった
→ 時間が掛かった一因
- ・ 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？ → 事前確認が必要？

・
➤ 調理 C（やきそばパック詰め） 10:30～12:30

- ・ 作業者：4～6名？
- ・ 人数が少なかった → パック詰め用 tong が3本しかなく、tongを増やせば時間短縮につながる
- ・ 紅しょうが（発注数：10パック）が不足し追加購入した
→ 1パックに入れる分量を決めて置く必要がある（レシピでは適量となっている）
- ・ 食数が増えた（2017年120食 2018年160食）こともあり、例年より時間がかかった → 事前の手順確認が必要？
- ・ 食材準備担当が規定の食材量／食材数を準備しなかったことが、時間が掛かる要因となった
 - ◇ 本来の予定食数は150食 → でき上がったパックは160食
 - ◇ 納品された麺の量=21,000gに対して、必要量=1,350g×15=20,250gで750g余るはずだった。
 - ◇ 野菜や肉などが余った？ためか、麺の分量や野菜の分量が規定量と違うものが2～3組作られ、結果としてでき上がったやきそばの分量が違ってしまい、食缶1つ=10人前という作業手順が混乱した
 - ◇ スチロールパックも、150食+αしか出して置かなかったのが、パック詰めが遅れ

た（予備が在庫してあったので、結果的にはパック詰めできた）

- ・
- 調理 D（やきそば調理） 10:30～12:00
 - ・ 作業員：6名+2名
 - ・ 日差しが強く、気温が高かったため、30分以上続けて調理するのは困難な状況だった
 - ・ 食数が150人分から10人分増えたため、やきそばソースが不足。個人の在庫で補ったが、最後の10食分は味が違った（食べ比べないと分からない程度）
- ・
- 調理 E（やき鳥調理） 13:00～15:30
 - ・ 作業員：7名
 - ・ ガスバーナーを1基更新したため、火力が強くなり調理時間が短くなった。火の通りも安定して安全性（生焼けが発生しない）も高くなったと思われる
 - ・ 午後は日陰になるため、午前中に比べて作業は楽になった
 - ・ 作業員を増やして、交代で休める体制とすることが必要
 - ・ 待ち時間に座っていただける椅子が必要
- ・
- 昼食準備／昼食 12:00～12:30
 - ・ 作業員：2名
 - ・ 冷そば・うどん・かきあげを40人分発注 → 余剰1食？
 - ・ やきそばを食べた人もいた
 - ・ やきそばのパック詰めが遅れたため、ほとんどのメンバーには、集会室で配布して自宅で食べてもらった。ハシと飲み物（お茶、発泡酒）を付けるのを失念した
 - ・ お茶を配らなかったため、お茶が1ケース余っている
 - ・ 昼食をみんなで食べるのが、納涼祭の楽しみの1つなので、来年は調理が終わるよう工夫して欲しい
- ・
- 受付・接待部門打合せ 12:30～13:00
 - ・ 参加者：10名
 - ・ レジュメを事前に配布し、段取りの確認を行った
- ・
- 物品受け取り（15:30受け取り分）
 - ・ 2名体制でチェック（207水澤さん、801人首さん）
 - ・ 三和さんに、11階から屋上まで運んでもらえたので、非常に早く終えることができた
- ・
- 会場準備 16:00～17:00
 - ・ 受付／売り場必要品を入れたバスケットは、事前に会場まで持って行く責任者を指名して置いた。
 - ・ 必要品を入れたバスケットを事前準備したので、例年あった物品を探し歩くことがなかった
 - ・ 受付は、16:30からスタンバイしたが、16:40に最初のお客が来た。
 - ・ 最初の領収書時発行は、????時
 - ・ 会場時間が近くなっても、トロ箱（6箱）や台車が出したままとなっていた
→ 近くいたメンバーは、どうしたら良いのか分からない？
 - ・ 消火器は、904中島さんが準備。担当を決めて置くべきだった
 - ・ 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
- どこかでマニュアル化して置くべきか？

➤ 受付

- ・ 16:30 からスタンバイ、最初のお客は 16:40、最初の領収書発行は 17:00
- ・ 事前打ち合わせをしていたので、大きなトラブルはなし
- ・ 抽選券投票者数と、自治会員名簿のチェック数に、1 軒 食い違いが発生
 - 名簿チェック数が多かった
- ・ 寄付の張り出しの当日分は、今年から行っていない。
 - 特に不都合はなかった？

・

➤ 物品受け取り（15 日 17:30 受け取り分）

- ・ にぎり鮭／助六寿司
- ・ 801 人首さん、904 中島さんが担当
- ・ しょうゆとガリが付いていなかったのを見逃した。おハシは頼んでいない。
 - 後で三和に取りにいった

・

➤ 販売（にぎり鮭／助六寿司／やきそば）

- ・ 今年は夕方になっても高温だったため、例年やっているお寿司の半額販売は、現場の判断で中止
- ・ 来年からは、お寿司／やきそばの保管用に、トロ箱＋氷を準備する
 - 氷が解けても、食品が水没しない工夫が必要
- ・ やきそばは、1103 塚本さんが会場を回って 50 円で販売、販売数：??食
- ・ 廃棄数
 - ◇ にぎり鮭：??食
 - ◇ 助六寿司：??食
 - ◇ やきそば：??食

・

➤ 販売（ビール／チューハイ／ジュース／お茶／日本酒）

- ・ ビールは完売＝足りなかった。注文数＝10 ケース＋1 ケース（寄付分）
- ・ チューハイは、ほぼ 1 ケース余剰
- ・ ジュースは完売＝足りなかった
- ・ お茶余剰分：??本
- ・ 炭酸飲料で、コーラが欲しいとの要望あり
- ・ 日本酒は、3 本 完売
- ・ 氷は集会室の冷蔵庫で作った大き目の氷（1 kg×10 個、2 kg×10 個）の持ちが良かった。三和からもらう氷はすぐに解けてしまう
 - これだけの氷を作るのに、使えるタッパーが 2 個しかなかったため、2 週間かかった。タッパーを購入すれば、もっと早く作れる
- ・ スイカなどを冷やすのに使っていた氷を、スイカを配った後、コカプールに移動した
- ・ お酒を飲めない人のために、何か（ノンアルコールドリンク？）を用意したらどうか？

・

➤ 販売（やき鳥）

- ・ チケット数＝120 食のコップを準備、食缶で分量を調整してパックした

- 必要機材に食缶を追加する
- ・ 余剰：20食 → 慰労会で使用
- ・ ガーリックパウダーが多めにかかっていたおいしかった
- ・
- 販売（フランクフルト）
 - ・ 今年は専門のメンバーを配置。やき鳥といっしょは無理だった
 - ・ 去年は、パンにはさんだのが好評だったが、今年はあまり売れなかった？
 - ・ 余剰：3～4本 → 慰労会で使用
 - ・ 昨年まで冷凍品だったので、集会室で袋のままボイルしていたが、今年からでき立て？となったため、屋上の鉄板で温めて販売した
 - 昨年よりおいしくなった
 - ・
- 販売（トロピカルドリンク／バナナジュース／枝豆／スイカ）
 - ・ トロピカルドリンクは、ラム酒ボトル3/4を販売＝ほぼ例年通り
 - ・ バナナジュースは、牛乳4L完売。後で2L買い足したが、結局、余ってしまった
 - ・ トロピカルドリンク、バナナジュースともおいしいと好評だった
 - ・ スイカは、トロ箱+氷に入れて、サービス直前まで冷やして置いたので、冷たくておいしいと好評だった。
 - ・ トロピカルドリンクとバナナジュースは、今年からレシピで作成。来年は、誰でも作れるように、ラミネートしたレシピを現場に用意する
 - ・ 10袋から15袋に増やした枝豆はほぼ完売。前もって20皿ぐらい用意して置き、取っていつでもらう方式とした。若干余剰はでたが、慰労会で使用
 - ・ お新香は、今年から止めて枝豆に割り振ったが、販売現場で包丁を使う手間が省かれて楽になった
 - ・ 必要品を入れたバスケットを、S字フック(大)でフェンスに吊り下げ、紙コップや手袋、ハンチなどを探す手間が大きく省けた
 - ・
- 催し物（カラオケのど自慢） 19:00～20:00
 - ・ 参加者：15組（16人）
 - ・ 今年は、参加賞としてドリンク券（ビール券）を差し上げた
 - ・ 歌っている人の顔が見えないとの意見あり
 - ・ 参加者が固定化している
 - ・
- 福引き抽選会 20:00～21:00
 - ・ 福引き券投票数＝70軒、景品総数＝64本
 - 投票数が景品総数を下回っていないか、19:30の時点で確認を行った
 - ・ 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
 - ・ 福引き時間短縮のため、5等、6等は、5本ぐらいまとめて引いた
 - ・ 福引きに協力してくれた子どもたちには、ジュース券を上げた
 - ・ 当選者（号室）を大きな紙に書いてくれるのは好評
 - ・
- 実行委員の時間 21:00～21:50
 - ・ 15～6人が最後まで参加
 - ・ 大型テレビと北側の余剰食品、ごみ類はこの時間帯に片づけた

・

➤ 司会

- ・ 総合司会：904 中島さん
- ・ カラオケ司会：809 畠野さん
- ・ 福引き司会：106 田原さん、607 堤崎さん
- ・ 今年は、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、有効だった。
- ・ 時間的に福引き抽選券の投票を促す／締め切るアナウンスがカラオケ大会途中となるため、全ての司会者にシナリオを配布しておく必要があった

・

➤ 接待

- ・ お客への対応はスムーズだった
- ・ お客へサービスする、飲食物を運ぶ人手が不足。2人は欲しい
- ・ お客が帰った後のテーブルを片付ける人がいなかったなので、福引きの時に、屋上に来た人が座れずに立っていた
 - 会場整備担当者を選任する？
- ・ 議員さんには、飲み物だけを勧め、食べ物は出さないことを徹底する
- ・ テーブルに鍵を忘れていったお客がいて、対応に追われた
 - 会場整備担当者を選任する？

・

➤ 音響

- ・ 音が割れて、音響がひどかった。昨年と同じ機材、同じ接続配線のはずだが？
- ・ Kプロで、原因調査と修理を行う
- ・ 設置した配線のオーディオコネクタが錆びて来ているので、新品に交換したらどうか？

・

➤ 照明

- ・ テントの中が暗い
- ・ 歌っている人の顔が見えない

・

➤ ゴミ処理の持ち帰り

- ・ 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盛り込んだ → アナウンスした？

・

➤ 会場撤収

- ・ 7月22日（日） 8:00～10:00
- ・ 作業者：20名
- ・ ごみは、前日に北側を片付けたためか、非常に少なかった
- ・ 今までになく、非常に短時間で終わった
- ・ 余ったお寿司／やきそばなどは、責任者を決め前日の夜に集会室まで降ろして置いてもらった。以前は、お寿司／やきそばが、屋上に置いたままだったこともあった。
- ・ ロックタイを切るニッパーが不足した？
- ・ 昨年からは、テントの骨組みを梱包用ラップで束ねているが、ラップの正しい使い方を事前確認する必要があった
 - 305 草野さんに、撤収の最初の休憩中に講習してもらおう？

- ・ 踊り場倉庫に機材を格納する手順が良く判らない
 - 格納した状態を写真に撮り、大きく印刷して倉庫の扉などに貼って置く？
- ・ 撤収には、台車を有効に利用しているが、小さなものは古く壊れかけているものもあり、買い替えが必要？ B 階段倉庫には、まだ、使われていない台車がある？
- ・ 古い台車 1 台が、11 階まで降ろされていた。「屋上専用」と、大きく書いて置くなどの対策が必要
- ・
- 1 階調理場撤収
 - ・ 7 月 22 日（日） 10:00～10:30
 - ・ 作業員：5 名
 - ・
- 機材洗浄・片付け・慰労会準備
 - ・ 7 月 22 日（日） 9:00～10:30
 - ・ 作業員：10 名？
 - ・ 食器／機材などの保管場所が判らなかった？
 - ・ K プロ管理の日本酒 6 本入りケースがなくなった → 三和に返した？
 - ・ 慰労会の準備手順が判らなかった？
 - ・
- 慰労会
 - ・ 7 月 22 日（日） 13:00～14:00
 - ・ 参加者が少なかった → 積極的な声かけが不足している？
 - ・ 今年は、21 日の昼食に発泡酒を配らなかったため発泡酒は足りたが、配っていれば不足していた。
 - ・ つまみは、角上のお寿司と前日の余りもの（やき鳥、枝豆など）で十分だった。
 - ・ 日本酒は 2 本消費
 - ・
- 2017 年の改善要望点についての対応
 - 受付のそばに音響用のスピーカーがあり、音量が大きく受付での作業の妨げになったので、受付のそばに設置しない方がよい
 - ・ スピーカーは置いたが、配線は外して置いた。アナウンスが聞こえないようなことはなかった？
 - 販売品がわかるように、販売テーブルに貼り紙をした方がよい。毎年使用できるラミネートにしてはどうか
 - ・ ラミネートで作成、受付／各売り場に設置した
 - ・ 垂木に打ち付けたので、設置しやすく、紛失しにくい。
 - 特に会場で最終調理する販売品は、手間がかかるので人手を増やした方がよい
 - ・ 南側テント（やき鳥／フランクフルト／トロピカルドリンク／枝豆など）は、人員を 4 名→ 6 名に増やした
 - ・ 一番大変な、やき鳥の最終調理は、807 真野さんご夫婦が、非常に手際よくやってくれた。
 - 福引き特賞のお米 10 キロは、持ち帰るには重たいので、お米券にして好きな銘柄を購入できるようにしてはどうか
 - 参加者の声にもあるように、実用性のある景品にしてはどうか
 - QUO カードは、利用できる店舗が限定されているので、商品券、ギフト券の方が利用しや

すいのでは？

- 景品は、当選数を多くするより、景品がもっと豪華で、当選してうれしいというような景品にしてほしい。
- 景品は、実用性のある物が良い
 - ・ 今年の特等、一等は金券（現金？）とした
 - ・ ?????
- 福引で当たった方がその場にいない場合(今年は 2 件)、景品に付箋など部屋番を貼って取り置きした方が良い
 - ・ ?????
- 全体の福引きの景品数が多すぎ、時間がかかりすぎる
 - ・ 景品総数は、64 個で 2017 年と変わらず。5 等、6 等はまとめて抽選して時間短縮を図った。抽選会の所要時間=45 分？
- 焼きそばの紅生姜、発注数 80g×6 袋で足りず、2 袋買い増し。紅生姜の盛り付け量を決める必要がある
 - ・ 食数も増えたので 10 袋としたが、さらに不足して、買い足した。1 食あたりに付ける量を決めて、発注する必要がある
- 参加した子供達に、ささやかでも参加賞を配布してはどうか
 - ・ ドリンク券（ジュース券）を配った。
- 子供達に蛍光棒(サイリウム)を参加賞として配布してはどうか。最近の 100 均には、子供達の興味をそそる品物もあるので探してみるのも良い
 - ・ 特に対応していない
- 子供への参加賞、お菓子等の配布との意見もあったが、食べ物はアレルギーなどの問題があるので、控えた方が良い。スイカやバナナジュースの配布数を増やす方が望ましい
 - ・ スイカは、2 玉→3 玉に増量
 - ・ バナナジュースも 3L→4L に増量
 - ・ バナナジュースは牛乳を使うので、以前からアレルギーの有無を確認してから配布している
- 飲み物の発注の際、三和にお任せではなく、銘柄指定の発注にしてはどうか。
 - ・ ビールは例年実施している
 - ・ チューハイ、ジュースは難しく、今年も三和におまかせ
- コカプールの氷が毎年足りなくなる。例年三和の店長さんが多めに提供してくれていたが、今年は発注通りで、ビールと氷に余裕がなかった
 - ・ 事前の三和店長との発注時の打ち合わせで、氷を多めに準備して頂くよう依頼した。
 - ・ 集会室の冷蔵庫で作った大きな氷（1kg×10 個、2kg×10 個）を作った
 - 大きい氷は持ちが良かった
 - ・ スイカなどを冷やしていた氷は、スイカをサービスした後、コカプールへ移した。
 - ・ ?????時くらいに、??箱分の氷を追加した???
 - ・
- ビールの銘柄に偏りがあったので、銘柄を増やした方が良い
 - ・ 例年通り定番 3 種類。数量はほぼ同じ
 - ◇ キリン 一番搾り：4 ケース
 - ◇ アサヒ スーパードライ：4 ケース（1 ケースはご寄付）
 - ◇ サッポロ 黒ラベル：3 ケース
 - ・
- 景品の 5 等と 6 等の景品の値段が同じである点が疑問。6 等の景品数が多過ぎる。

- ・ 景品の総数は、2017年と同じ64本
- ・ ????
- 飲み物の種類が少なく、ファンタだけではなくコーラ等もあればいい
 - ・ 今年も、コーラが欲しいとの要望があった
 - ・
- 古い大きなテントはかなり年数がたっており、かび臭いので是非買い換えて欲しい。テントの天幕のみの購入は可能か？
 - ・ 天幕のみ購入できる。35,000円ぐらい
 - ・ 破れている個所が見つかったので、購入を検討した方が良い？
 - ・ ファブリーズして、臭いは良くなった？
- 古いガスバーナーの火力が弱く、加熱時間がかかった。途中から煉瓦を台にして火力を鉄板に近づけて調理したので、買い換え時期ではないか。また、もちつき大会の際も、お湯の沸く時間がかかるので。
 - ・ 今年、新しいガスバーナーを1基購入。13,500円
 - ・ 火の通りにむらがなくなり、調理時間も短縮した
 - ・

○ 2018年の留意点

- 設営・撤収
 - ・ お茶の数量を減らし、スポーツドリンクの数量を増やす
 - ・ 塩あめを準備する
 - ・
- 屋外での調理
 - ・ 日よけ、ミストなど暑さ対策が必要
 - ・ 作業者を増やして、交代で休める体制とすることが必要
 - ・ スポーツドリンク／経口補水液／塩あめなどの準備が必要
 - ・ 待ち時間に座っていただける椅子が必要
 - ・
- 調理のリーダー
 - ・ 調理 A（やきそば材料準備）／調理 B（やき鳥食材準備）／調理 C（やきそばパック詰め）の3つについて、指示を出せるリーダーがそれぞれに必要
 - ・ 今年は役員の607 堤崎さんをお願いしたが、3つ同時は無理があった
 - ・
- 衛生面の注意
 - ・ やきそばに髪の毛が入っていたとのクレームがあった
 - ・ 来年は使い捨てのシャワーキャップを準備する
 - ・ 温度／湿度が高くなる屋外調理メンバーもシャワーキャップで大丈夫かは検証が必要
 - ・
- 調理用手袋
 - ・ エンボス手袋は、野菜を切るときは邪魔になる
 - ・ 手袋を切って、食材に入ったかもしれない
 - ・ もっと手に密着するものが欲しい
 - ・
- 調理器具
 - ・ ニンジンの千切りは力が必要で大変、時間も掛かる

- ・ 時間短縮、品質安定のためにも、スライサーなどが欲しい
- ・
- 調理時間
 - ・ 昼食までに集会室での調理が終わらなかった
 - ・ 野菜だけを前日 納品に変更する？
 - ・ 各調理のリーダーを決め、手順を事前確認して効率よく作業を進める？
 - 今年は事前の調理研究会が、有効に機能しなかった
 - ・
- 会場準備
 - ・ 余計なトロ箱が出したままになっていたり、台車がすぐ使えるところになかったり、大まかな配置図だけでなく、売り場ごとの大体の配置図も必要
 - 配置図にないものは、片付ける
 - ・
- 高置水槽へのハシゴ
 - ・ 高置水槽へ昇るハシゴを上った大人が出てしまった。
 - 3年ほど前まで、このハシゴの下が受付だったこともあり、長年、納涼祭をやっていて、まったく危険性に気がつかなかった。
 - ・ 今回は、酔っぱらった大人だったが、子供が昇ってしまう可能性もあり、来年は登れないように、施錠するかテープで塞ぐなど 何らかの対策が必要
 - ・
- ガスボンベ
 - ・ 例年通り、調理が終わった時点で、ガスボンベの元栓バルブとコックを閉めて、住宅玄関まで移動した（15:30 ごろ）
 - ・ 夕方（？？？ごろ）、904 中島さんが、元栓バルブとコックが開けられているのに気が付き、元栓バルブとコックを閉めて、集会室まで移動した。
 - ・ いたずらにも程があるが、ここも危険性に対する認識が甘かった。
 - ・ ただ、集会室も納涼祭の間は、施錠されることはなく、室内で元栓バルブとコックが開けられた場合の危険性はより高い → B 階段倉庫か1階電気室に入れて施錠する
 - ・
- チケットの確認
 - ・ 2017年のチケットが混じっていた
 - このチケットは金券で、値段も変えていないので、使えるのが当然
 - ・ 各売り場で回収したチケットを集計後、確実に破棄する
 - ・ 前年のチケットが使えることを徹底する
 - ・
- 実行委員
 - ・ だいぶ以前にユニフォーム（T シャツ）を配ったことがあったが、すぐに実行委員メンバーと分かるよう、お金は掛かるが配ったらどうか？
 - ・ 実行委員は楽しくやりたい
 - 特定のメンバーに多くの役割を担わせた部分があった。
- 屋上倉庫
 - ・ 不用品があるので、整理が必要
 - ・ 什器・備品管理シールは、音響関係だけは貼付できた → テント、テーブルなど貼り残しがある
 - ・ 格納状態を写真で撮り、大きく印刷して貼って置く

・
➤ 参加者数を増やす工夫

- ・ 福引きの結果（会場で使った当選者書き出し用紙）を、玄関に張り出したらどうか？
- ・ 今年は、2017年の64軒から70軒と参加者が増えたが、以前、20軒以上が参加していない。
- ・ 福引きで結構良いものが当たる（特等＝10,000円）とか、現場にいなくても当たればもらえるなど、参加しない人の中には知らない人も多いと思われる。
- ・ 動機は何でもいいから、屋上に足を運んでもらう工夫の1つとして・・・