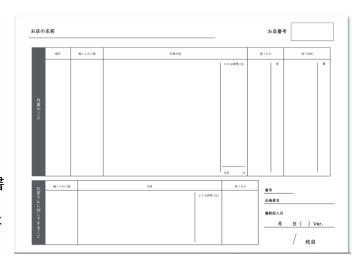
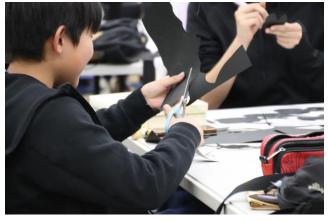
お店の流れシートを 書いてみよう

企画内容、材料を概ね書き終え た企業はで各企業の働く人マニュアルを作成しました。 特に飲食店では、どのような手順で調理を行うのか、それにどのくらいの時間がかかり どんな備品が必要なのか?を書き出しました。

当日参加者が働きに来てくれたら、どんな仕事をしてもらおう?自分たちはどう役割分担しよう?など色々と考えました。











まちの配置が決定!

市長より、まちの配置に関するアンケートが配られ、各企業は電化製品を使うかどうか?や出店場所の希望について回答しました。

借りる施設には、それぞれの部屋や場所で電化製品の容量が決まっています。オーブントースターを使う店舗がどこか?などを確認しながら、容量オーバーにならないように配置を考えました。





本格的に製作がスタート!

材料が到着したため、各企業は本格的に準備がスタート。

予定していたよりも材料が足りなかったり、どのように作っていくかをメンバーと話し合いながら 進めていきました。

やりたいことが形になっていくので、とても楽しそうな実行委員たちでした。