

The page features three large, light blue, 3D-style circles of varying sizes. Two are positioned in the upper right quadrant, and one is in the lower right quadrant. Thin blue lines radiate from the top left towards the circles, creating a dynamic, abstract background.

2011 年学園祭 報告書

目次

- 第一部 事前準備
 - 第二部 模擬店当日
 - 第三部 収支報告書
 - 第四部 感想
 - 第五部 写真集
- 添付資料

孫ゼミ (第2期)

荒木・井岡・大家・木本・志賀・柴田・
妹尾・中谷・三木・山内・山口

第一部 事前準備

1. 第一回ミーティングの開催（8月3日）

① 学園祭出店の決定

私たちのゼミが学園祭で模擬店を出店することを決定しました。

② To Do リストの作成

模擬店の出店にあたり行うべき作業を一覧化した To Do リストを、みんなで話し合い、作成しました（To Do リストは添付資料 1 の第一回ミーティング議事録を参照）。

③ 体制の決定

ゼミ（研究演習 I）がまだ始まっていないなか、リーダーを妹尾、サブリーダーを木本・山内と仮決定しました。

2. 第一回模擬店説明会への参加（8月8日）

① 出店の本予約

リーダーの妹尾、サブリーダーの山内（木本は体調不良で欠席）が、学園祭実行委員会主催の第一回模擬店説明会に参加し、模擬店出店の本予約を行いました。模擬店の場所の決定が予約の先着順で決まるので、予約はもっと早い段階から行うべきです。今回は初めてだったので、先生が事前に仮予約をしてくれました。

② 出店場所の決定

出店の場所は 4,000 円エリアのなかでもっとも立地条件の良い図書館の前に決まりました（場所代 4,000 円、誓約金 10,000 円を支払う。）。店の立地条件が重要であるのと同じように、学園祭模擬店も出店場所によって売上が大きく変動するので、よい場所を獲得することは成功の鍵を握る重要な要素だと思います。

3. 第二回ミーティングの開催（8月18日）

① 第一回模擬店説明会の情報共有

第一回模擬店説明会に参加し、決まったことを、ゼミ生全員で共有しました。

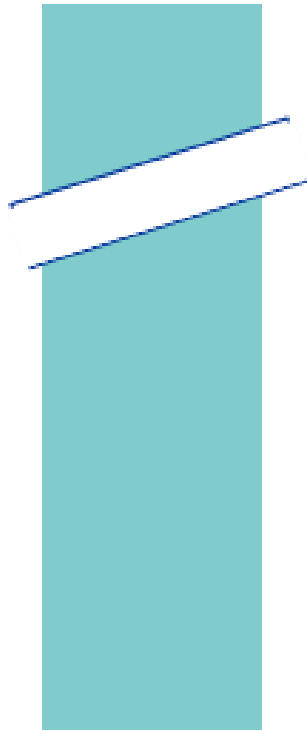
② メニュー及びレンタル品の決定

メニューをスープ・焼きおにぎり・ゴーヤチャンプルに決定し、それに伴いレンタル品の選出を行いました。レンタル品の一覧及び金額については、添付資料 2 を参照してください。

4. 第二回模擬店説明会への参加（9月7日）

① レンタル品等の申込み

リーダーの妹尾とサブリーダーの山内・木本の三名が説明会に出席し、レンタル



(省略)

第三部 収支報告書

貸借対照表(期首)

(単位:円)

資産の部		負債の部	
現金	71,275	借入金	
/		ゼミ生	44,000
		先生	27,275
		負債合計	71,275
		純資産の部	
		資本金	0
資産合計	71,275	純資産合計	0
合計	71,275	合計	71,275

貸借対照表(期末)

(単位:円)

資産の部		負債の部	
現金	8,883	借入金	0
金券	6,600	負債合計	0
/		純資産の部	
		資本金	15,483
資産合計	15,483	純資産合計	15,483
合計	15,483	合計	15,483

損益計算書

(単位:円)

費用の部		収益の部			
材料費		売上			
フランクフルト(注 1)	17,928	フランクフルト(注 4)	54,000		
焼きおにぎり(注 2)	7,017	焼きおにぎり(注 5)	22,450		
スープ(注 3)	3,413	スープ(注 6)	1,120		
消耗品		/			
テープ	210				
ゴミ袋	128				
着火マン(2個)	316				
色画用紙	210				
出店料	4,000				
レンタル品代	22,185				
交通費	920				
雑損(注 7)	5,760				
費用合計	62,087				
当期純利益の部					
純利益	15,483				
当期純利益合計	15,483				
合計	77,570			合計	77,570

注 1):

材料	価格	個数
串フランク	16,092	270 本
ケチャップ	544	3
マスタード	496	2
フードパック(大)	796	2
合計	17,928	

注 2):

材料	価格	個数
お米	3,798	12kg
しょう油	223	2 本
ごま油	356	2 本
みりん	278	1 本

味の素	298	1 箱
いりごま	68	1 袋
バター	746	2 箱
割り箸	296	2 セット
フードパック(小)	556	2 セット
輪ゴム	398	1 袋
合計	7,017	

注 3):

材料	価格	個数
トマト	1,352	10 個
枝豆	283	2 袋
塩	38	1 袋
胡椒	278	1 個
片栗粉	118	1 袋
鶏がらスープの素	598	1 セット
割り箸	148	1 セット
カップ	598	1 セット
合計	3,413	

注 4): @200 円×270 本=54,000 円

(1日目曇り時々雨80本;2日目晴れ190本)

注 5): @150 円/セット×147 セット+@100 円/セット×2 セット=22,450 円

(1日目 20 合;2日目残りすべて完売)

注 6): 売行きがよくなかったため、初日だけ販売。値下げして販売したが、売れ残り多数あり

注 7):

	金額	個数	捨てた量
ご飯の炊き失敗による破棄	3,450	23 セット	3.2kg
スープの売れ残りによる廃棄	2,239		
不明	17		

損益分岐点の分析

固定費(全体)

テント	4,000
レンタル	22,185
合計	26,185

焼きおにぎり

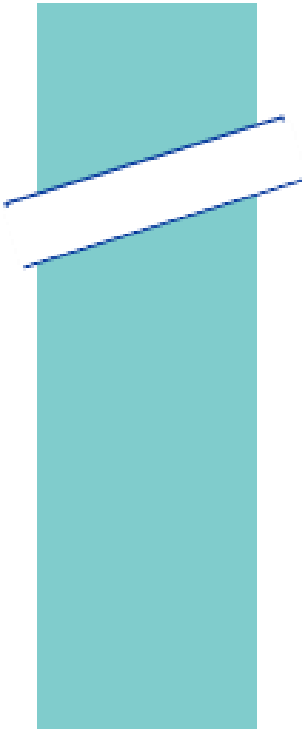
固定費	10,474
変動費	
お米	3,798
しょう油	223
ごま油	356
みりん	278
味の素	298
いりごま	68
バター	746
割り箸	296
フードパック(小)	556
輪ゴム	398
変動費合計	7,017
費用合計	17,491
単価	150
損益分岐点売上高	17,491
損益分岐点販売量(セット)	117

フランクフルト

固定費	10,474
変動費	
串フランク	16,092
ケチャップ	544
マスタード	496
フードパック(大)	796
変動費合計	17,928
費用合計	28,402
単価	200
損益分岐点売上高	28,402
損益分岐点販売量(本)	142

スープ

固定費	5,237
変動費	
トマト	1,352
枝豆	283
塩	38
胡椒	278
片栗粉	118
鶏がらスープの素	598
割り箸	148
カップ	598
変動費合計	3,413
費用合計	8,650
単価	100
損益分岐点売上高	8,650
損益分岐点販売量(カップ)	87



(省略)

本報告書の執筆者一覧（50音順）

編集長：荒木

第一部：山内、妹尾

第二部：井岡、志賀、柴田、三木

第三部：荒木、大家、山口

第四部：全員