

衛生レジュメ

2026 年 8 月 12 日(水)
文責 衛生担当

本日の流れ

1. 企画書について
2. 調理従事者会議について

1. 企画書について

大学祭で提供する食品に使う食材、調理に使う調理器具、調理手順について調査します。市販品を提供する団体様に関しましても、提出をお願いします。提出期限は **8 月 19 日(水)の 23 時 59 分**までです。公式 LINE にて送信してください。提出が遅れた場合、ペナルティが **1 つ追加**となります。ご了承ください。

提出の際は、ファイル名を下記のように変更し、**ドライブの共有ではなく、Word ファイル**を添付して提出してください。

「団体名 企画書」 ex)大学祭実行委員会 企画書

提出された企画書に関して、大学祭実行委員会 衛生担当から修正をお願いする場合があります。この場合、8 月 23 日(日)22 時までに公式 LINE にてお伝えします。

企画書の記入項目は、以下の通りになります。

① 品名

提供する商品名を全て記載してください。

提供する味が複数種類ある場合は、その種類も全て書いてください。

② 使用する食材

提供する食品を作るにあたり、使用する食材を調味料も含め全て書いてください。

③ 調理手順

提供するメニューをどうやって作るのか、調理の手順を具体的にお書きください。

ex)何を、どの調理器具で、どのように調理するのか、提供する方法、など

その際、② 使用する食材に記入した食材(調味料を含む)が全て調理手順に反映させるようお願いします。

市販品を販売される団体様につきましては、こちらの項目を記入する必要はございません。

※提供する味が複数ある場合は、途中まで調理手順が同じであってもそれぞれの調理手順を独立したものとして記入するようお願いいたします。詳しくは、記入例をご覧ください。

④ 調理器具

調理に使用する調理器具を全てお書きください。

ex)鉄板・コンロ・フライヤーなど加熱に使うもの、菜箸・トングなど食材を扱うもの

※加熱後の食品は手袋をつけていても手で触ることはできません。加熱後の食品を容器に入れる際の調理器具も書いていただくようお願いいたします。

また、提供に使う容器も併せてお書きください。

※提供に使う容器について、容器が溶ける事案を防ぐために耐熱性のものを使うようお願いいたします。また、棒状の食品を提供される際には、紙コップでの提供をお勧めしております。

市販品を販売される団体様につきましては、こちらの項目を記入する必要はございません。

☆記入後は間違いや記入漏れがないか、確認をお願いします。

企画書の記入例になります。下記の通りに記入してください。

(例) 企画書（調理手順調査書）

団体名（ 大学祭実行委員会 ）

団体名忘れない

品目	使用する食材	調理手順（メニューごとに詳しく書いてください）
チュロス(ノーマル)	チュロス(冷凍) 油 粉砂糖	1.チュロスを油で揚げる 2.揚がったチュロスを紙コップに入れ粉砂糖を上からかける
チュロス(チョコ) 複数フレーバーある際はフレーバーごとに記載する	チュロス(冷凍) 油 粉砂糖 チョコソース	1.チュロスを油で揚げる 2.揚がったチュロスを紙コップに入れ粉砂糖とチョコソースを上からかける
チュロス(きな粉)	チュロス(冷凍) 油 粉砂糖 きな粉	1.チュロスを油で揚げる 2.揚がったチュロスを紙コップに入れ粉砂糖ときな粉を上からかける ・直前加熱必須 ・作り置きも認めない(確認できた際は注意の対象) ・道具を用いてのトッピングは不可(小分けのもの推奨) ・ファイル名は「団体名 企画書」 ・Word のまま公式ラインより提出
使用する調理器具	フライヤー、トング、紙コップ	

2. 調理従事者会議について

大学祭における「調理」とは、下処理から加熱、トッピング、お客様への提供まで食品を扱う工程全てを含みます。

そして、大学祭当日に調理を行うことができるのは「調理従事者」だけです。調理従事者になるには、以下の条件を満たす必要があります。

- ①調理従事者会議 出席者名簿(後日説明)に名前がある。
- ②調理従事者会議に出席している。(遅刻・欠席は認めない)

2026 年度神霜祭における調理従事者会議は 10 月 14 日(水)の開催を予定しております。お見知りおきください。