

第67回京都大学11月祭

模擬店 開設マニュアル

企画コード MG-

団体名

目次

目次.....	1
1. はじめに	2
2. 酒類の取扱いについて	2
酒類取扱許可申請	2
審査.....	2
審査後.....	2
3. 飲食物提供に関する制約について	3
模擬店という制度	3
飲食物提供の原則	3
様々な制約	3
4. 模擬店開設届について	7
提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書	7
テント内配置図.....	10
模擬店開設届の提出締め切り.....	11
模擬店開設届の修正	11
5. 調理器具レンタルについて	12
生協レンタル物品.....	12
6. 付録: 模擬店開設届の記入例.....	13
7. お問い合わせ	19

1. はじめに

第67回京都大学11月祭の模擬店企画への出展をご検討いただき、ありがとうございます。本冊子は、模擬店企画において飲食物を提供するために必要な情報や手続きに関する事項を掲載していますので、必ずすべてご覧ください。

なお、本冊子の内容に変更・訂正があった場合の最新版はPENGUIN上に掲載します。

2. 酒類の取扱いについて

第67回京都大学11月祭では、酒類を提供したり調理で使用したりするなど、酒類を取扱う場合、その目的や形態を問わず事前に11月祭事務局から酒類取扱許可を受けなければなりません。なお、「酒類」とは、酒税法の定めを適用し、みりんや料理酒などもこれに含まれます。

この許可を受けないで酒類を取扱った場合、出展停止や保証金没収の対象となります。

酒類取扱許可申請

模擬店企画の飲食物に関連する酒類取扱許可は、「[4. 模擬店開設届について](#)」に記載されている「提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書」を11月祭事務局に提出することで申請できます。

提出方法などの詳細は、「[4. 模擬店開設届について](#)」の「提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書 **STEP⑤** 酒類取扱許可申請に係る記入事項」をご覧ください。

審査

11月祭事務局は、提出された酒類取扱許可申請書の内容を審査し、その酒類取扱について「仮許可」または「不許可」の査定を出します。なお、申請の内容によっては個別に連絡や面談を行う可能性があります。

審査後

審査の結果が出たら、速やかにPENGUINから結果の通知メールが送信されます。

「仮許可」の査定があった場合は、申請した酒類取扱が仮に許可されます。後日、酒類を持込む方法や時間など、具体的な取扱内容を提出していただき、11月祭事務局による「許可」を受けることで、正式に「11月祭事務局から酒類取扱許可を受けた」こととなります。「仮許可」を受けただけでは、許可を受けたことになりませんので、ご注意ください。

「不許可」の査定があった場合は、理由を添えて連絡します。不許可となった理由を解消したうえで、「提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書」を再提出してください。

これらの手続きのいずれかに不備があった場合は、「11月祭事務局から酒類取扱許可を受けた」ことにならず、11月祭において酒類を使用すると出展停止や保証金没収の対象となる可能性があります。

3. 飲食物提供に関する制約について

模擬店という制度

通常、飲食店は公衆衛生の観点から行政の許可を受けなければ営業できませんが、衛生上のリスクが小さい場合は、保健所に届け出るだけで営業が可能です。模擬店企画における飲食物提供は、この届出による営業に該当します。このため、模擬店での飲食物提供には、衛生上のリスクを一定以内に抑えるための様々な制約が存在します。この制約に反したメニューの提供は認められませんので、削除や変更などを依頼することがあります。

飲食物提供の原則

模擬店で提供する食品は、以下の三原則を満たさなければなりません。

- ① 衛生的な食材から作られること
- ② 調理や加工が簡単で、テント内で速やかに作成できること
- ③ 提供直前に加熱し、熱い状態で提供されること（アイスクリーム類や飲料を除きます）

これらの原則が守られていない場合、原則メニューの削除や変更の対象となります。

様々な制約

調理工程・調理器具に関する制約

調理工程や調理器具に関する保健所の基準は、概ね以下のとおりです。模擬店における調理行為は、これらを満たす必要があります。

- ・調理工程は2つまで

ここでの「工程」は、同一の調理器具を使った作業を1つとみなして数えます。例として「たこ焼き」を作る場合、「生地を作る」と「焼く」で2工程となります。

- ・加熱処理は必須

飲食物提供の原則③で記述したとおり、食品は提供直前に煮たり焼いたり揚げたりするなどして十分に加熱し、かつ熱い状態で提供されなければなりません。したがって、加熱処理がないものはもちろん、加熱後に冷まして提供することも認められません。

白玉団子を例に挙げると、熱いままで提供することは可能ですが、水で冷ましてしまうと提供できません。

ただし、アイスクリーム類や飲料は加熱が不要です。また、工夫により例外が認められる場合がありますので、ご相談ください。

- ・切る、砕く、ちぎる、刺す、折る、割るなどの操作は禁止

これらまたはこれらに類似する操作は絶対に認められません。これらの処理が済んでいる状態のもの（例：カット済み野菜や肉、串が刺さった焼鳥）を仕入れてください。

- ・ 下処理禁止

「下処理」とは、あく抜き、切込み、餅や団子を練る、餃子の具を皮で包む、乾燥材料を水に浸してもどすなどの操作をいいます。これらの処理が済んだものを仕入れてください。

- ・ 食材の洗浄禁止

洗浄を要するような食材は使用しないでください。

- ・ 作り置き禁止、長時間の調理制限

作り置きは、学園祭で発生する食中毒の原因で多数を占めます。調理中のどの工程においても、食材を寝かせる、漬け込むといった「放置」「作り置き」が発生するものは認められません。

また、鍋で30分煮込むなどの長時間調理は認められません。調理に時間を要する食品は、一度に大量に作り、作り置きをして提供することが予想されるからです。少量ずつ作ることで、作り置きをしないようにしてください。なお、おでんや米類などでやむを得ず長時間保存しなければならないときは、最低でも65度以上で加熱して保管するようにしてください。

- ・ 調理器具は原則使い捨てのものを使用

調理器具は原則として使い捨てのものを使用してください。特に、マドラーや箸、スプーンなど、使い捨て製品が市販されている調理器具については、必ず使い捨てのものを使用してください。ただし、おたまやヘラ、 Tongue など、高温状態での使用や保管が可能な調理器具に限り、使い捨てでないものの使用も認められます。

- ・ その他使用できない調理器具

切る、砕く、ちぎる、刺す、折る、割るなどの操作が禁止されているため、ハサミや包丁、串などは一切使用できません。

また、カセットコンロは、炎とカセットボンベが近く、爆発の危険性が高いため、11月祭では使用禁止です。

食材・食材の保管方法に関する制約

食材・食材の保管方法に関する保健所の基準は、概ね以下のとおりです。模擬店における調理行為は、これらを満たす必要があります。

- ・ 生肉、生魚など

これらは可能な限り加熱済みのものを使用してください。ただし、鶏肉以外の肉に関しては、冷凍保存し、しっかり火を通してから提供するのであれば認められる可能性があります。

- ・ 乳製品

乳製品は基本的に使用が認められませんので、ホイップクリームを植物性のホイップクリームで代用するなど、植物性の代替品を使用してください。ただし、チーズなどについては、十分に加熱して提供の場合は例外的に認められる可能性があります。

- ・ 生卵

生卵を材料として使用することはできません。液卵を使用する場合は、殺菌液卵を使用してください。

- ・生野菜

野菜は必ずカットや洗淨が済んでいるものを使用してください。また、生のままでの提供は認められません。必ず加熱してから提供してください。

- ・冷凍フルーツ、カットねぎなど

提供直前に加熱できない場合は、基本的に使用できません。

- ・食材の保管方法

保管方法とは、11月祭期間中、テント内でどのように保管するかを指します。以下の基準に従って、保管してください。

- ① 冷蔵

冷蔵保存することができるものは、すべて「氷入りのクーラーボックスに入れて保管」してください。

- ② 冷凍(氷)

冷凍保存しなければならないものは、すべて「氷入りのクーラーボックスに入れて保管」してください。

- ③ 冷凍(ドライアイス)

アイスクリーム類など、特に低温で冷凍保存しなければならないものは、すべて「ドライアイス入りのクーラーボックスに入れて保管」してください。

- ④ 常温

常温で保管するものは、蓋つきのプラスチックケースに入れて保管してください。

- ・食材の仕入れ

原則として使用の当日か11月祭期間の直前に仕入れてください。

提供方法に関する制約

食品は、容器や紙に包んで提供してください。なお、使い捨てでない容器や紙の使用は衛生上の観点から認められませんので、必ず使い捨てのものを使用してください。

その他

- ・ 水を使用する場合はミネラルウォーターを使用すること
- ・ 米類は原則既製品(パックご飯など)を使用すること
- ・ 既製品を入手できる場合は、なるべく既製品を使用すること
- ・ 揚げ物を調理する場合は、原則冷凍の既製品を使用すること
- ・ 調理に氷を使用する場合は、飲用に適した水で作られた氷(食用の氷)を使用すること
- ・ 材料は可能な限り小ロットのものを使用し、一度で使い切ること
- ・ 前日の残りは絶対に使用しないこと
- ・ 開封済みの食材や飲料、調味料は、原則冷蔵保存すること

4. 模擬店開設届について

京都市内で模擬店を開設するためには、保健所に「模擬店の開設届」を届け出て、受理される必要があります。この開設届は「提供食品別作業工程表(以下、作業工程表といいます。)」と「テント内配置図」という2つの書類からなります。作業工程表には、模擬店で提供する食品に使用する材料、それらを調理する方法などを記載します。テント内配置図には、模擬店のテント内の物品配置を記載します。これらの書類の内容を保健所に提出し、受理された場合に限り模擬店を開設できます。

以下では模擬店開設届の書き方や提出方法について記載していますが、まずは開設届がどういったものを理解していただくため、「[7. 付録: 模擬店開設届の記入例](#)」をご覧ください。

提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書

作業工程表とは、模擬店企画で提供する食品の材料の具体的な数量や仕入先、保管方法及び調理方法を詳細に記載する書類です。

なお、本年度の11月祭では、酒類を取扱う場合に11月祭事務局の許可が必要であり、この許可申請書も兼ねています。

また、食品表示法の定めにより、11月祭で提供する飲食物に含まれる特定原材料等28品目の情報も作業工程表と同時に提出していただきます。提出していただいた情報をもとに11月祭事務局が「特定原材料等28品目表示ラミネート」を作成し11月祭初日に各企画に対し配布します。模擬店企画は、このラミネートを店頭に必ず掲示してください。

作業工程表に関する保健所の審査は、「[3. 飲食物提供に関する制約について](#)」で記載したように非常に厳しく、また詳細な表現を要求されます。以下にそのうちの少しを例示します。

- ・ 冷凍で販売されているカット済みの豚肉を使用する場合の表現
 - × 「豚肉」
 - 「カット済み豚肉(冷凍)」
- ・ 食材を冷蔵保存する場合(11月祭当日の保存方法)の表現
 - × 「冷蔵保存」
 - 「氷入りのクーラーボックスに入れて保管」
- ・ 焼きそばを鉄板で焼く場合の表現
 - × 「焼きそばを鉄板で焼く」
 - 「鉄板にサラダ油を敷いて加熱し、焼きそばをのせて焼く」
- ・ フライドポテト(冷凍)をフライヤーで揚げる場合の表現
 - × 「フライドポテトを揚げる」
 - 「フライヤーにキャノーラ油を入れ、加熱してからフライドポテト(冷凍)を投入し揚げる」
- ・ ジュースを紙コップに注ぎ、シロップを入れて混ぜる場合の表現
 - × 「ジュースを紙コップに注ぎ、シロップを入れて混ぜる」
 - 「ジュースを使い捨ての紙コップに注ぎ、シロップを入れて使い捨てマドラーで混ぜる」

以上はあくまで例ですが、実際に提出していただく作業工程表にもこの程度の精度が求められます。多くの場合は提出後に修正していただくことになります。

作成・提出の方法

PENGUIN上の企画ページから「模擬店開設届の提出・修正」を選択し、「模擬店開設届の提出・修正」ページに遷移してください。その後、画面の表示に従ってPENGUIN上で作成してください。作成および提出にあたっては、以下の流れを参考にしてください。

STEP① 作業工程表の枚数の確認

原則、1つのメニュー(同じ材料から、同じ工程により作成される食品をいいます。)につき1つの作業工程表を提出してください。1つのメニューにつき複数の味付けがある場合もこの原則に従い、味の数だけ作業工程表を提出してください。ただし、複数のトッピングから複数個を選択して味付けを行う場合など、味の数だけ作業工程表を提出することが困難な場合は、この限りではありません。

STEP① 食品名・提供食数

① 食品名

食品名の欄には、メニュー名を入力してください。また、英訳の欄には、メニュー名の英訳を入力してください。このメニュー名を11月祭公式パンフレットや11月祭公式Webサイトにおける広報に使用します。

ただし、英訳の入力は任意です。メニュー名がすべてのメニューで合計して30字以上(英訳については1つのメニューにつき10語以上)になる場合、文字の間隔を詰める、文字サイズを変更する、省略するなどして対応する場合があります。

② 提供食数

提供食数の欄には1日あたりの提供食数を「100食」「100本」「100杯」のように、単位を含めて入力してください。この数は、余裕をもって調理・提供できる範囲内としてください。なお、例年は4日間全体で500～1,500食程度の売上となる場合が多数を占めます。

STEP② 使用する食材の情報(材料名、仕入先、数量、購入日、保管方法)

食材に関する具体的な注意点は「[3. 飲食物提供に関する制約について](#)」の「食材・食材の保管方法に関する制約」をご覧ください。

水や油を調理に使用する場合は、これらも材料として記入しなければなりません。特に、水を使用する場合は「ミネラルウォーター」を使用し、材料名としてもこれを記入してください。

① 材料名

例:「カット済み豚肉(冷凍)」「加熱済み串付き焼鳥(冷凍)」

- ・材料名は、正式名称を記入してください。
- ・カットや加熱などの処理が済んだものは「カット済み」「加熱済み」と記入してください。
- ・冷凍や冷蔵などの状態も明記してください。

② 仕入先

例:「ABCスーパー XYZ店」

- ・仕入先は、正式名称を記入し、店舗名なども明記してください。

③数量

例:「1kg×10袋」「1.5L×10本」

- ・総量ではなく、(小分けの量)×(小分けの個数)で表現してください。

④購入日

例:「2025/11/20」

⑤保管方法

例:「冷蔵(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)」 「常温(蓋つきのプラスチックケースに入れて保管)」

- ・ 11月祭期間中、テント内で保管する方法を選択してください。
- ・ 選択肢がない場合は「その他」を選択し、保管方法を具体的に記入してください。
- ・ ここで選択した方法により、実際も保管してください。

たとえ材料が同じであったとしても、上記の事項のいずれかが異なる場合は、異なる材料として登録してください。例えば、同じフライドポテトを異なる2店舗で仕入れる場合、これは異なる材料として、それぞれ登録してください。購入日が異なるなどの場合も同様です。

STEP③ 調理工程

調理工程は、使用する食材や調理器具、調理工程を可能な限り具体的に記載してください。調理工程に関する具体的な注意点は「[3. 飲食物提供に関する制約について](#)」の「調理工程・調理器具に関する制約」をご覧ください。入力の際は、以下の事項に特に注意してください。

- ・ 調理器具は正式名称で記入し、使い捨てのものはこれを明示する。

例えば、マドラーを使用する場合、「使い捨てのマドラーで混ぜる」と記入してください。

- ・ 材料の名称はすべてSTEP②で記入した正式名称を使用し、省略しない。

例えば、材料名として「カット済みキャベツ(冷蔵)」を記載した場合は、調理工程でも「カット済みキャベツ(冷蔵)を鉄板に載せて焼く。」というように記入してください。

- ・ 調理工程は省略しない。

例えば、鍋でうどんをゆでる場合、単に「鍋でうどんをゆでる」ではなく「鍋にミネラルウォーターを入れ、沸騰させてからうどんを入れてゆでる」と記入してください。

STEP④ 提供方法

提供方法も具体的に表現する必要があります。例えば、フライドポテトを紙コップに入れて提供する場合は、「使い捨ての紙コップに入れて提供する」と記載しなければなりません。また、串に刺さったものであったとしても、飲食物を手渡しすることは避け、使い捨ての容器に入れたり、使い捨ての紙に包んだりして提供してください。

STEP⑤ 酒類取扱許可申請に係る記入事項

メニューで酒類を使用する場合や、メニューが酒類に該当する場合は、画面の指示に従い、この欄に必要な情報を記入してください。この入力を完了してから作業工程表を提出してください。入力していただく情報は、酒類の名前や度数、量を予定しています。なお、酒類取扱許可申請については「[2. 酒類の取扱いについて](#)」をご覧ください。

STEP⑥ 特定原材料等28品目表示に関する記入事項

メニューに含まれる特定原材料等28品目の情報を記入していただきます。ここで記入された情報をもとに11月祭事務局が「特定原材料等28品目表示ラミネート」を作成し、各企画に対し11月祭の初日に配布します。模擬店企画は、このラミネートを店頭に必ず掲示してください。

「基本情報」では、メニューに含まれる特定原材料等28品目を選択してください。トッピングや味付けが複数あり、それぞれでアレルギー情報が異なるなどの場合は、「追加情報」の欄に、「マヨネーズトッピング: 卵、大豆」のように記入してください。なお、追加情報に記入された情報は、特定原材料等28品目表示ラミ

ネットに直接記載されますので、飲食物を購入される方にわかりやすいように記入してください。

以下に、配布される「特定原材料等28品目表示ラミネート」のイメージを掲載します。

例:「フライドポテト」というメニューについて、「基本情報」で牛肉と大豆を選択し、「追加情報」で「マヨネーズトッピング: 卵、大豆」と記載した場合

企画コード: MG-XXX

企画名: (企画名)

フライドポテト						
えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
	●				●	
バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

追加情報

マヨネーズトッピング: 卵、大豆

STEP⑦ 提出前の確認・提出

すべての情報の入力が終わったら、「提出のために確認する」を押してください。入力していただいた情報が記載された「提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書」が表示されます。内容を修正する場合は、戻って修正してください。修正がない場合は、提出してください。酒類取扱許可申請については、この提出をもって申請をしたものとみなします。

提出後、PENGUINから提出通知メールが送信されますので、ご確認ください。

テント内配置図

作成・提出の方法

PENGUIN上の企画ページから「模擬店開設届の提出・修正」を選択し、「模擬店開設届の提出・修正」ページに遷移してください。その後、白紙のテント内配置図をダウンロードし、これに記入することで作成してください。作成後は、同じページにある提出ボタンを押し、ファイルをアップロードすることで提出を完了してください。なお、提出できるファイルの形式はPDFに限定します。提出後、PENGUINから提出通知メールが送信されますので、ご確認ください。

作成にあたっては、以下の点に注意してください。

- ・用紙の右上の「MG-」に続いて、企画コードを記入する。
- ・渡し口を明記する。
- ・段ボールや単なる発泡スチロールなど浸透性の容器を食器や食材の保管に使用しない。
- ・クーラーボックスなどの食材を保管する容器は地面に置かないで、机の上に設置する。
- ・手指消毒液をガスコンロなどの火気から離れた位置に設置し、記載する。
- ・ガスコンロや鉄板などの火気と机の間には「石膏ボード」を設置し、これを明記する。
- ・ガスコンロを使用する場合は、上に載せて使用する調理器具を明記する。

- ・テント内からテント外へと人が移動できる通路を確保する。
- ・ガスコンロなどの火気とガスボンベを2m以上離して設置する。
- ・食材を保管する容器も「蓋つきのプラスチックケース」のように明記する。
- ・クーラーボックスや蓋つきのプラスチックケースなどは「(食器入れ)」や「(食材入れ)」のように、内容物も明記する。
- ・ガスコンロの周りにはレンジガードを設置し、明記する。

模擬店開設届の提出締め切り

提出締め切り

9/24(水)

期限を過ぎた場合は、提出を受け付けないことがあるほか、11月祭公式パンフレットや11月祭公式Webサイトでの企画の広報ができなくなる可能性があります。「提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書」と「テント内配置図」の両方を、提出期限までに必ず提出してください。

模擬店開設届の修正

提出していただいた「提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書」や「テント内配置図」の内容に問題がある場合は、修正を依頼します。修正は、提出と同様にPENGUIN上の「模擬店開設届の提出・修正ページ」で行うことができます。

修正の依頼がある場合は、PENGUINから修正依頼の通知メールが送信されます。このメールを受信した場合は、速やかに修正してください。

なお、修正依頼に対応していただけない場合は、修正依頼対象のメニューが提供できない、模擬店が開設できないなどのおそれがあります。

5. 調理器具レンタルについて

生協レンタル物品

例年、11月祭では大学生協が調理器具のレンタルを実施しています。本年度の詳細は未定ですが、以下に昨年度のレンタル情報を記載します。メニューを決める際の参考としてご利用ください。

今年度の生協レンタル物品に関する情報は、第1回企画担当者説明会でお知らせします。

レンタル物品名	サイズ	価格(税込)
クレープ焼器 ヘラ・トンボ付	W420×D420×H235mm	¥21,120
たこ焼器	W600×D260×H185mm	¥15,070
焼き鳥器	W400×D160mm	¥13,640
おでん鍋（ふた付き・仕切りなし）	W450×D440mm	¥15,070
フライヤー 6L	W305×D205×H360mm	¥18,150
お好み焼き器	W760×D460mm	¥21,010
鉄板（大）	430×580mm	¥4,070
鉄板（中）	430×430mm	¥3,300
特大鍋	直径510mm×深さ200mm	¥7,590
大鍋	直径450mm×深さ180mm	¥6,050
寸胴鍋	直径390mm×深さ370mm	¥9,680
たい焼き器（10～12匹用）	W700×D670×H200mm	¥29,480
セイロ	直径370×高さ410mm	¥5,830

※表記の価格は、11月祭4日間レンタルする際の価格です。1日あたりのレンタル価格ではありませんので、ご注意ください。

6. 付録：模擬店開設届の記入例

提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書

(良い例:おでん)

STEP①
食品名
提供食数

食品名	おでん			
提供食数	1日目	200食	3日目	300食
	2日目	300食	4日目	350食

STEP②
使用する
食材の情報

材料名	仕入先	数量	購入日	保管方法
ミネラルウォーター	AスーパーX店	2L×45本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
みりん	AスーパーX店	2L×4本	11/20	常温(蓋つきのプラスチックケースに入れて保管)
薄口しょうゆ	AスーパーX店	2L×4本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
だしの素	AスーパーX店	100g×4袋	11/20	常温(蓋つきのプラスチックケースに入れて保管)
カット済み大根(冷凍)	AスーパーX店	500g×100袋	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
カット済みちくわ(冷凍)	AスーパーX店	1kg×30袋	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
アク抜き済みこんにゃく	AスーパーX店	1kg×35袋	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
からし	AスーパーX店	33g×15本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)

STEP③
調理工程

①鍋にミネラルウォーター、みりん、薄口しょうゆ、だしの素を入れ、沸騰させる。	⑥
②①にカット済み大根(冷凍)、カット済みちくわ(冷凍)、アク抜き済みこんにゃくを入れ、80度で煮込む。	⑦
③75度以上で保温する。	⑧
④使い捨ての紙皿にうつし、希望者にはからしを入れて提供する。	⑨
⑤	⑩

STEP④
提供方法

使い捨ての紙皿に入れて提供する。

STEP⑤
酒類取扱許可申請に係る
記入事項

☐この食品は、酒類に該当します。
☒この食品は酒類に該当ませんが、調理に酒類を使用します。または、この食品に関し酒類を扱います(食品が酒類に該当する場合を除く)。
☐この食品に関して酒類を扱うことはありません(酒類取扱許可申請不要)。

度数(%)	みりん(15%)
仕入量(L)	みりん(8L)
提供する食品が酒類に該当しないことを簡潔に説明してください。	提供前に加熱するため、アルコール分は揮発してなくなります。

STEP⑥
特定原材料等28品目表示
に係る記入事項
(基本情報)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

(追加情報)

材料にちくわを使用しており、「魚介類」が含まれます。

提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書

(良い例:フライドポテト)

STEP①
食品名
提供食数

食品名
フライドポテト

提供食数

1日目	250食	3日目	300食
2日目	300食	4日目	350食

STEP②
使用する
食材の情報

材料名	仕入先	数量	購入日	保管方法
冷凍フライドポテト	AスーパーX店	1kg×65本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
サラダ油	AスーパーX店	1kg×30袋	11/20	常温(蓋つきのプラスチックケースに入れて保管)
塩	AスーパーX店	1kg×5袋	11/20	常温(蓋つきのプラスチックケースに入れて保管)
ケチャップ	AスーパーX店	1kg×18袋	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
マヨネーズ	AスーパーX店	1kg×2本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)

STEP③
調理工程

①フライヤーにサラダ油を入れ、170度に加熱する。	⑥
②冷凍フライドポテトをフライヤーで揚げる。	⑦
③揚げた冷凍フライドポテトを使い捨ての紙皿に入れる。	⑧
④	⑨
⑤	⑩

STEP④
提供方法

使い捨ての紙皿に載せて提供

STEP⑤
酒類取扱許可申請に係る
記入事項

☐この食品は、酒類に該当します。

☐この食品は酒類に該当しませんが、調理に酒類を使用します。または、この食品に関し酒類を扱います(食品が酒類に該当する場合を除く)。

☒この食品に関して酒類を扱うことはありません（酒類取扱許可申請不要）。

STEP⑥
特定原材料等28品目表示
に係る記入事項
(基本情報)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

(追加情報)

マヨネーズトッピング：卵

提供食品別作業工程表 兼 酒類取扱許可申請書

(良い例:酒類)

STEP①

食品名

提供食数

食品名

提供食数

キティ (ワイン)

1日目	100杯	3日目	100杯
2日目	100杯	4日目	100杯

STEP②

使用する食材の情報

材料名	仕入先	数量	購入日	保管方法
赤ワイン	AスーパーX店	1L×20本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
ジンジャエール	AスーパーX店	1L×20本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)

STEP③

調理工程

①使い捨ての紙コップに赤ワインとジンジャエールを同じくらの量注ぐ。	⑥
②	⑦
③	⑧
④	⑨
⑤	⑩

STEP④

提供方法

使い捨ての紙コップに入れて提供する。

STEP⑤

酒類取扱許可申請に係る記入事項

☒この食品は、酒類に該当します。

☐この食品は酒類に該当しませんが、調理に酒類を使用します。または、この食品に関し酒類を扱います(食品が酒類に該当する場合を除く)。

☐この食品に関して酒類を扱うことはありません (酒類取扱許可申請不要)。

①材料となる酒類

度数(%)	赤ワイン(15%)
仕入量(L)	赤ワイン(20L)

②提供する酒類

度数(%)	7.5%
1杯あたりアルコール量(g)	7.5g
1杯あたり体積(ml)	100mL

STEP⑥

特定原材料等28品目表示に係る記入事項(基本情報)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

(追加情報)

(悪い例:麻婆豆腐)

(悪い例:麻婆豆腐)

STEP① 食品名 提供食数	食品名	麻婆豆腐			
	提供食数	1日目	200	3日目	200
		2日目	200	4日目	350

STEP②
使用する
食材の情報

材料名	仕入先	数量	購入日	保管方法
豚ひき肉	Aスーパー	20kg	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
長ネギ	Aスーパー	130本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
豆腐	Aスーパー	150丁	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
おろしにんにくチューブ	Aスーパー	500g×2本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
ラー油	Aスーパー	500ml×1本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
豆板醤	Aスーパー	1kg×3本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
豆鼓醤	Aスーパー	500g×3本	11/20	冷蔵/冷凍(氷入りのクーラーボックスに入れて保管)
片栗粉	Aスーパー	6kg	11/20	常温(蓋つきのプラスチックケースに入れて保管)
料理酒	Aスーパー	3L	11/20	常温(蓋つきのプラスチックケースに入れて保管)
油	Aスーパー	3kg	11/20	常温(蓋つきのプラスチックケースに入れて保管)

STEP③

①長ネギと豆腐を切る。	⑥
②中華鍋に油をひく。	⑦
③材料を入れ、炒める。	⑧
④ボウルに片栗粉を入れ、水で溶く。	⑨
⑤④を中華鍋に入れて、炒める。	⑩

STEP④ 提供方法

皿にのせて提供

STEP⑤
酒類取扱許可申請に係る
記入事項

☐この食品は、酒類に該当します。

☐この食品は酒類に該当しませんが、調理に酒類を使用します。または、この食品に関し酒類を扱います(食品が酒類に該当する場合を除く)。

☒この食品に関して酒類を扱うことはありません(酒類取扱許可申請不要)。

STEP⑥
特定原材料等28品目表示
に係る記入事項
(基本情報)

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵	乳
落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ
キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉
バナナ	豚肉	マカダミアナッツ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン

(追加情報)

--

STEP① 食品名・提供食数

・提供食数は「200食」のように単位を添えて記入する。

STEP② 使用する食材の情報

- ・豚ひき肉の保存状態を、「豚ひき肉（冷凍）」のように明記する。
- ・仕入先は「AスーパーX店」のように店舗名も明記する。
- ・材料に水を使う場合、これを材料として記入する。この水は、ミネラルウォーターを使用し、材料名もこれを用いる。
- ・数量は「200g×100袋」のように（小分け）×（小分けの数）の形で記入し、「20kg」のようにまとめて記入しない。
- ・料理酒は冷蔵保存する。

STEP③ 調理工程

- ・切る、ちぎる、割るなどの操作は不可。
- ・調理工程で記入する食材の名称は、STEP②で記入した材料名を用い、省略しない。
- ・③について、材料と略さず入れる食材を全て明記する。
- ・④について、溶くための器具（使い捨ての割り箸等）を明記する。

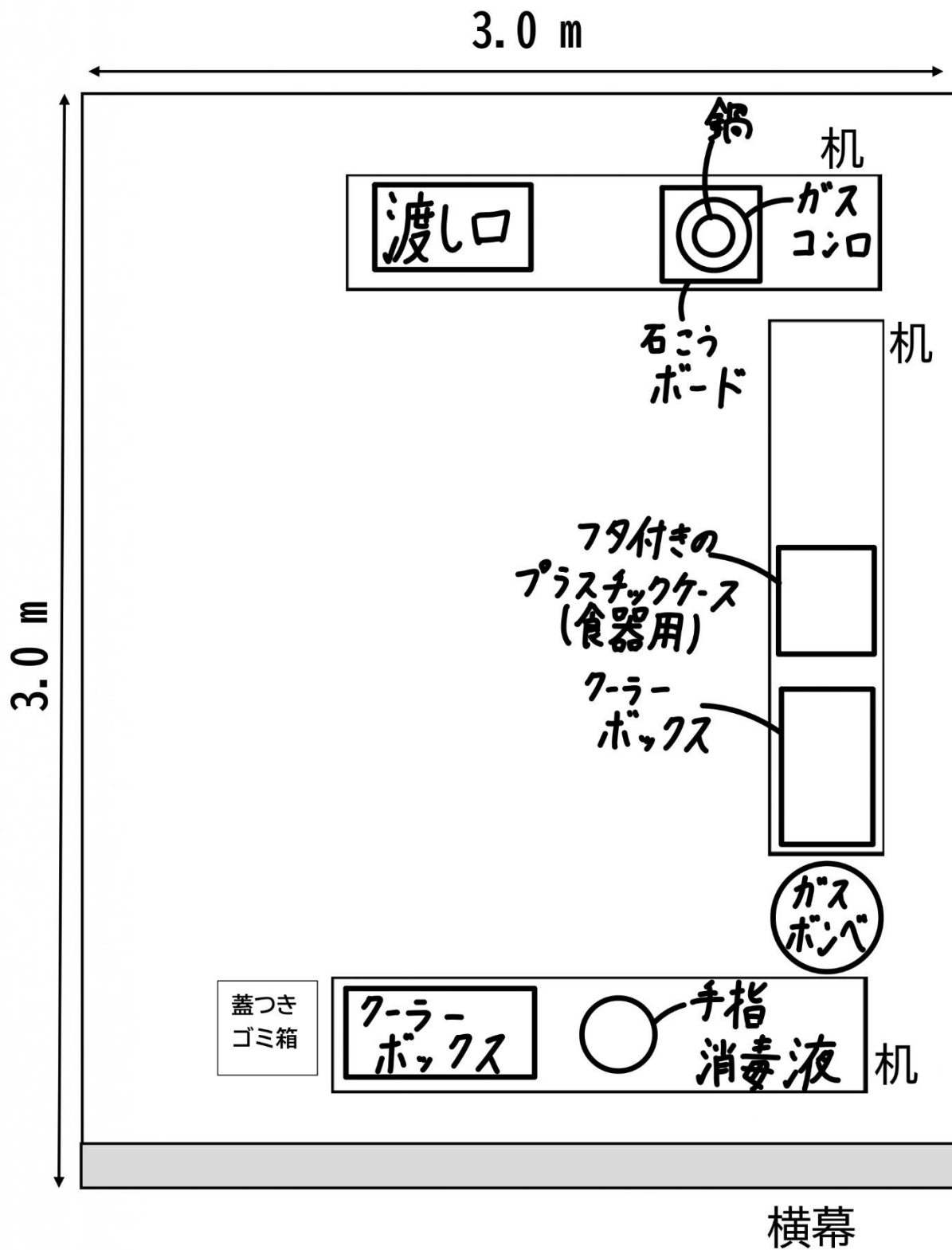
STEP④ 提供方法

- ・使い捨ての皿を使用し、「使い捨ての皿にのせて提供」と明記する。

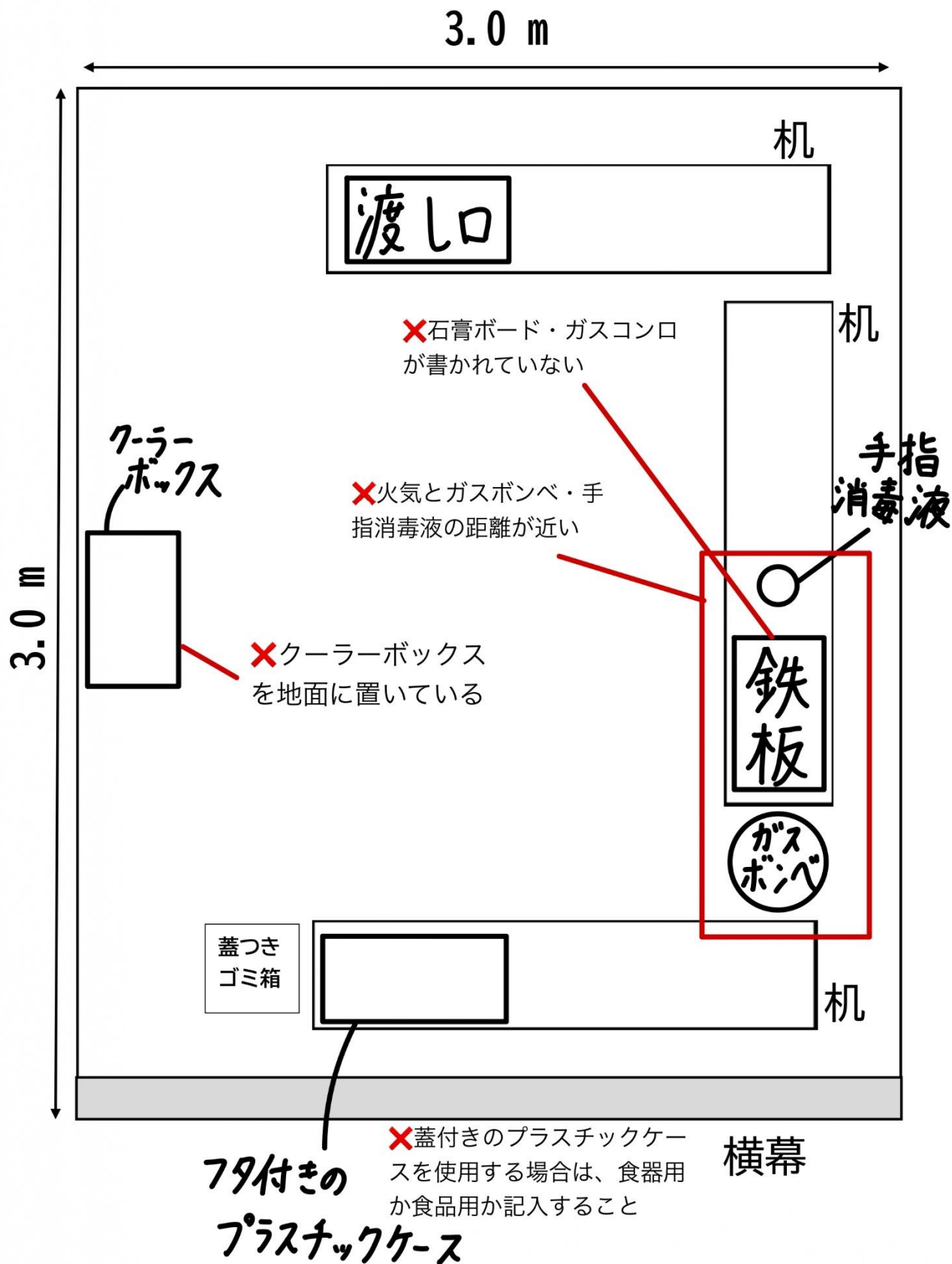
STEP② 酒類取扱許可申請に係る記入事項

・料理酒を使用するため、酒類取扱許可申請が必要。

【配置図(調理・加工, 販売, 給水する場所の状況を詳しく記入してください。)】



【配置図(調理・加工, 販売, 給水する場所の状況を詳しく記入してください。)】



7. お問い合わせ

お問い合わせの際は、氏名、企画名、企画コードを記載したうえで、下記のメールアドレスまでご連絡ください。

模擬店開設届に関するお問い合わせ

メールアドレス:sagyokotei_at_november-festival.jp(_at_→@に置き換えてください)

担当者:模擬店担当 山岡

模擬店企画に関するお問い合わせ

メールアドレス:mogiten_at_november-festival.jp(_at_→@に置き換えてください)

担当者:模擬店担当 浦・小塚

酒類の取扱いに関するお問い合わせ

メールアドレス:alcohol_at_november-festival.jp(_at_→@に置き換えてください)

担当者:模擬店担当 山岡

PENGUINに関するお問い合わせ

メールアドレス:system_at_november-festival.jp(_at_→@に置き換えてください)

担当者:システム担当 大澤・鈴木・中右・安井

第67回京都大学11月祭 模擬店開設マニュアル

発行日 2025年8月24日 第2版

発行者 京都大学11月祭事務局

住所 〒606-8301 京都府京都市左京区吉田泉殿町 京都大学西部構内 BOX棟B105

Tel 075-752-9078

PENGUIN <https://student.nf.la>

Web <https://nf.la>

学内用公式X @nfoffice.st

学内用公式Instagram @nfoffice.st

公式LINE @942klmgn
