

第66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

1. はじめに	3
模擬店開設について	3
2. 調理に関する諸注意	4
材料・食品に関する注意点	4
調理工程に関する注意点	5
3. 昨年度の生協レンタル物品一覧	6
4. 作業工程表とは	7
5. 作業工程表の記入方法	7
記入事項.....	7
記入にあたっての注意点.....	7
記入例.....	8
記入欄①.....	9
記入欄②.....	9
記入欄③.....	9
記入欄④.....	10
6. テント内配置図とは	11
7. テント内配置図の記入方法	11
記入事項.....	11
記入にあたっての注意点.....	11

記入例.....	12
8. FAQ.....	13
9. お問い合わせ	14

1. はじめに

第 66 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。本冊子では、模擬店企画での調理における注意点や模擬店企画を出展するにあたり全企画に必ず提出していただく書類について説明しています。メニューの決定や書類の作成をする際は必ずご確認ください。

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

模擬店開設について

京都市において模擬店を出店するには、模擬店の開設届を京都市の保健所に提出し、受理される必要があります。そのため、企画ごとに「作業工程表」と「テント内配置図」を提出していただきます。提出書類について保健所から指導を受けた場合、指導をもとに修正し、再度提出していただきます。また、衛生面からメニューの変更を依頼する可能性もあります。

作業工程表・テント内配置図の締め切りは 9/26（木）です。提出が遅れると、11 月祭公式パンフレットや 11 月祭公式 Web サイトに掲載されるメニューと実際のメニューが異なる、大学生協のレンタル物品の申し込みに間に合わなくなるなどの恐れがありますので、締め切りまでに必ず提出してください。

また本冊子では、保健所から例年指導される点を中心に注意事項を記載しています。作業工程表・テント内配置図を記入する際は必ずご確認ください。

2. 調理に関する諸注意

材料・食品に関する注意点

材料・食品に関する具体的な注意点は以下のとおりです。なお、これらの注意点が守られていない場合、使用する材料や提供食品などの変更を求められる可能性があります。

- ・加熱済み・カット済み冷凍肉を使用し、生肉の使用は可能な限り避ける。
- ・野菜は十分加熱したうえで提供し、生のまま使用しない。
- ・焼き鳥やりんご飴のような材料を棒に刺す食品の場合、あらかじめ棒に刺された食品を使用し、テント内で食品を棒に刺すことは避ける。
- ・ご飯ものの食品は、原則冷凍された既製品を使用する。
- ・揚げ物を提供する場合は、原則冷凍された既製品を使用する。
- ・みりんを使用する場合は、原則みりん風調味料を使用する。
- ・牛乳やチーズなどの乳製品、冷凍フルーツは使用しない。
- ・お餅や団子を使用する場合、冷凍のものを加熱して使用し、こねるなどして作ったものは使用しない。
- ・調理に水を使用する場合、ミネラルウォーターを購入し、氷またはドライアイスを入れたクーラーボックス内で保存して、使用する。
- ・材料はできる限り小ロットのものを使用し、前日の残りを使いまわさない。
- ・開封した食品や飲料、調味料はすべて、原則氷またはドライアイスを入れたクーラーボックス内で保存する。

使用できない代表的な食品とその代用品

使用できない代表的な食品とその代用品は以下のとおりです。材料を選ぶ際にご確認ください。

使用できない食品	代用品
生卵	殺菌液卵
生の鶏肉	加熱処理済み・カット済みの冷凍鶏肉
カットが必要な材料（折る・ちぎるも不可）	カット済み材料
生クリーム（動物性）	植物性ホイップクリーム

調理工程に関する注意点

調理工程に関する具体的な注意点は以下のとおりです。なお、これらの注意点が守られていない場合、調理工程の変更を求められる可能性があります。

- ・複雑な調理工程となる食品を提供しない。
- ・材料を切る、折る、ちぎるといった行為をしない。
- ・テント以外の場所（自宅など）で調理を行わない。
- ・提供日当日より前に調理した食品を提供しない。
- ・食品は焼く前の生地を含めすべて、原則作り置きしない。
- ・材料・食品などを触る際は素手では触らず、ビニール手袋などを着用する。
- ・煮物やご飯ものは、提供するまで内部温度を 65°C以上に保った状態で保存する。
- ・あくを抜く、切り込みを入れる、生地を練る、乾物を戻す、皮で包む、などといった下処理は行わない。

使用できない主な調理器具

- ・材料を切ることのできるもの
例：包丁、キッチンバサミ
- ・カセットコンロ
爆発などの危険があるため、絶対に使用しないでください。
- ・電気を使用するもの

3. 昨年度の生協レンタル物品一覧

昨年度の生協レンタル物品の一覧です。価格は 11 月祭本祭 4 日間レンタルする際の価格となっています。メニューを決める際の参考資料としてご利用ください。なお、昨年度と今年度では異なる場合があります。今年度の生協レンタル物品については第 1 回企画担当者説明会にてお知らせします。

レンタル用品名	価格	サイズ
タコ焼き器	15,070 円	W600×D260×H185 mm
焼き鳥器	13,640 円	W400×D160 mm
おでん鍋	15,070 円	W450×D440 mm
フライヤー	18,150 円	W305×D205×H360 mm
お好み焼き器	21,010 円	W760×D460 mm
鉄板（大）	4,070 円	430×580 mm
鉄板（中）	3,300 円	430×430 mm
特大鍋	7,590 円	直径 510×深さ 200 mm
大鍋	6,050 円	直径 450×深さ 180 mm
寸胴鍋	9,680 円	直径 390×深さ 370 mm
たいやき器	29,480 円	W700×D670×H200 mm
セイロ	5,830 円	直径 370×高さ 410 mm
クレープ焼器	21,120 円	W420×D420×H235 mm

4. 作業工程表とは

作業工程表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れ先、保管方法、そして調理工程を詳細に記入する書類です。以下の手順で作成し、提出してください。

- ① PENGUIN 上の「企画出展関連資料」から「作業工程表白紙」という PDF ファイルをダウンロードする。
- ② 「[5. 作業工程表の記入方法](#)」にしたがって作成する。
- ③ 本冊子に記載された注意事項が守られているかを確認する。
- ④ 作成した作業工程表を PDF ファイルにし、ファイル名を「企画コード_作業工程表.pdf」(例:MG-000_作業工程表.pdf) にする。
- ⑤ sagyokotei@november-festival.jp 宛にテント内配置図とともに提出する。この際、件名に企画コード、団体名、企画責任者の氏名を明記してください。

締め切りは 9/26 (木) です。締め切りまでに必ず提出してください。

5. 作業工程表の記入方法

記入事項

企画コード、食品名、提供食数、団体名、責任者、従事者全員の氏名、材料名、仕入れ先、数量、購入日、保管方法、調理工程、販売方法を記入してください。

記入にあたっての注意点

作業工程表を記入する際は、以下の注意点を確認したうえで記入してください。なお、作業工程表に何かしらの不備があった場合や保健所から指導があった場合、修正を依頼します。ご了承ください。

- ・公文書であるため、手書きする場合はボールペンなどの消せないもので記入し、間違えた箇所は消さずに二重線を引いて修正する。
- ・右上に企画コードを記入する。
- ・複数枚にわたる場合は 1/3、2/3、3/3 のようにページ番号を右上に振る。
- ・作業工程表は提供食品ごとに 1 枚作成する。
- ・枠が足りなくなった場合は線を引いて枠を分割するなどし、それでも足りない場合は別の作業工程表用紙に足りない分を記入する。

記入例

以下に作業工程表の記入例を示します。[9 ページ以降](#)に記載されている各記入欄の説明をよく読んで記入してください。

企画コード・ページ番号

MG-005 1/1

(別添1)

提供食品別作業工程表

(1 食品毎に1枚提出してください)

記入欄
①

食品名	フライドポテト	提供食数	1日150食、4日間	
団体名	ナントカ同好会	責任者	事務局 太郎	
従事者 全員の 氏名	事務局太郎			
	谷崎純一			
	太宰治虫			
	志賀直太郎			
	三島由紀			
	森鷗内			
	有島竹郎			
	山崎タイソン 山崎藤村			

記入欄
②

材料名	仕入れ先 (材料等を購入したところ)	数量	購入日	保管方法 (具体的に：冷蔵庫で保管等)
冷凍フライドポテト	〇〇ショップ△△店	100g×10袋	11/17	氷を入れたクーラーボックス内で保管
油	業務スーパー☆☆店	400g×2本	11/18	蓋つきのプラスチック製の箱内で 常温で保管
塩	業務スーパー☆☆店	100g	11/18	蓋つきのプラスチック製の箱内で 常温で保管

記入欄
③

【調理工程 (具体的に記入して下さい)】	
① 熱したフライヤーに油を注ぎ冷凍フライドポテトを入れる	⑥
② フライヤーから冷凍フライドポテトを揚げ網で取り出して油を切る	⑦
③ 冷凍フライドポテトに塩をかけて紙コップに入れる	⑧
④	⑨
⑤	⑩

※前日に仕込等を行うことは極力避けて下さい。

記入欄
④

【販売方法 (具体的に)】
使い捨ての紙コップに入れて提供する

記入欄①

項目名	記入する内容	記入する際の注意点
食品名	提供する食品の名前	
提供食数	11月祭で提供する食数	・1日に何食提供するかを「1日〇食、4日間」という形で記入する。
団体名	団体の名前	・団体登録で登録した団体の団体名と同一のものを記入する。
責任者	企画責任者の名前	・確定した企画責任者の氏名と同一のものを記入する。
従事者全員の氏名	調理に従事する方全員の 名前	・調理者登録で登録した方の氏名と同一のものを記入する。

記入欄②

具体的な材料ごとの注意点は「[材料・食品に関する注意点](#)」をご覧ください。

項目名	記入する内容	記入する際の注意点
材料名	調理に使用する材料の名前	・正式名称で記入する。 ・仕入れる材料の状態、種類を明記する。 (例：カット済み、加熱済み、冷凍)
仕入れ先	材料の仕入れ先	・具体的な業者名、店舗名などを明記する。
数量	仕入れる食品の数量	・正確な単位をつける。 (例：500 ml×5本、100 g×4袋)
購入日	材料を購入する日	・具体的な日付を記入する。
保管方法	材料を保存する方法	・11月祭期間中にテント内で材料をどのように保存するかを、常温、冷蔵などの保存状態や、保存場所などの具体的な情報を含めて明記する。 (例：氷を入れたクーラーボックス内で保管) ・アイスクリームなどのクーラーボックス内で保存するだけでは溶けてしまう食品は保存温度を明記する。 ・アイスクリームは必ずドライアイスを入れたクーラーボックス内で保存する。

記入欄③

記入欄③には、提供食品の調理工程を記入してください。調理工程は使用する材料や調理器具、調理工程を可能な限り具体的に記入してください。具体的な注意点は以下のとおりです。なお、具体的な材料ごとの注意点や調理に関する注意点は「[2. 調理に関する諸注意](#)」をご覧ください。

- ・調理器具の名称はすべて正式名称で記入する。

-
- ・材料の名称はすべて記入欄②の「材料名」で記入したものと同一のものを省略などせずに記入する。
 - ・調理工程は省略せずに詳細に記入する。
例：×「キャベツに火を通す」→○「カット済みキャベツを鉄板の上に置き火を通す」
 - ・調理工程に少しでもミネラルウォーターや油を使用する場合、その旨を明記する。
例：×「鍋で材料をゆでる」→○「鍋にミネラルウォーターを入れ、80℃に保ち材料をゆでる」

記入欄④

記入欄④には、食品の提供方法を記入してください。提供方法は食品や提供する容器、提供の仕方を可能な限り具体的に記入してください。具体的な注意点は以下のとおりです。

- ・使用する容器や食器の名前は正式名称で記入する。
- ・使用する容器や食器は基本的に使い捨てのものを使用し、使い捨てであることを明記する。
- ・商品を素手で手渡しすることは避け、容器や食器などに入れて商品に直接接触れることなく提供する。

6. テント内配置図とは

テント内配置図は模擬店テント内の器具などの配置を記入する書類です。以下の手順で作成し、提出してください。

- ① PENGUIN 上の「企画出展関連資料」から「テント内配置図」という PDF ファイルをダウンロードする。
- ② 「[7. テント内配置図の記入方法](#)」に従って作成する。
- ③ 本冊子に記載された注意事項が守られているか、改めて確認する。
- ④ 作成したテント内配置図を PDF ファイルにし、ファイル名を「企画コード_テント内配置図.pdf」（例：MG-000_テント内配置図.pdf）にする。
- ⑤ sagyokotei@november-festival.jp 宛に作業工程表とともに提出する。この際、件名に企画コード、団体名、企画責任者の氏名を明記してください。

締め切りは 9/26（木）です。締め切りまでに必ず提出してください。

7. テント内配置図の記入方法

記入事項

調理や加工をする場所、材料や食器類を保管する場所、食品を販売する場所などの情報を具体的な図とともに記入してください。

記入にあたっての注意点

テント内配置図を記入する際は、以下の注意点を確認したうえで記入してください。なお、テント内配置図に何かしらの不備があった場合や保健所から指導があった場合、修正を依頼します。ご了承ください。

- ・公文書であるため、手書きする場合はボールペンなどの消せないもので記入し、間違えた箇所は消さずに二重線を引いて修正する。
- ・右上に企画コードを記入する。
- ・テントの横幕を配置図に記入する。
- ・クーラーボックスなどの材料を保存する容器は地面に置かず、机の上に設置する。
- ・食器などの保管場所に段ボールなどの汚れの浸透する箱を使用しない。
- ・蓋つきゴミ箱を設置していることを明記する。
- ・手指消毒液を設置していることを明記する。また、手指消毒液はコンロなどの火気から離れた位置に設置する。
- ・ガスボンベや鉄板などの火気と机の間には石膏ボードを設置していることを明記する。
- ・ガスボンベは鉄板などの火気と 2 m ほど離れた位置に配置する。
- ・ガスコンロを使用する場合は、上に乗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。
- ・出展場所が模擬店列の端で背面だけでなく横側にも横幕がある場合は横側にも横幕を明記する。

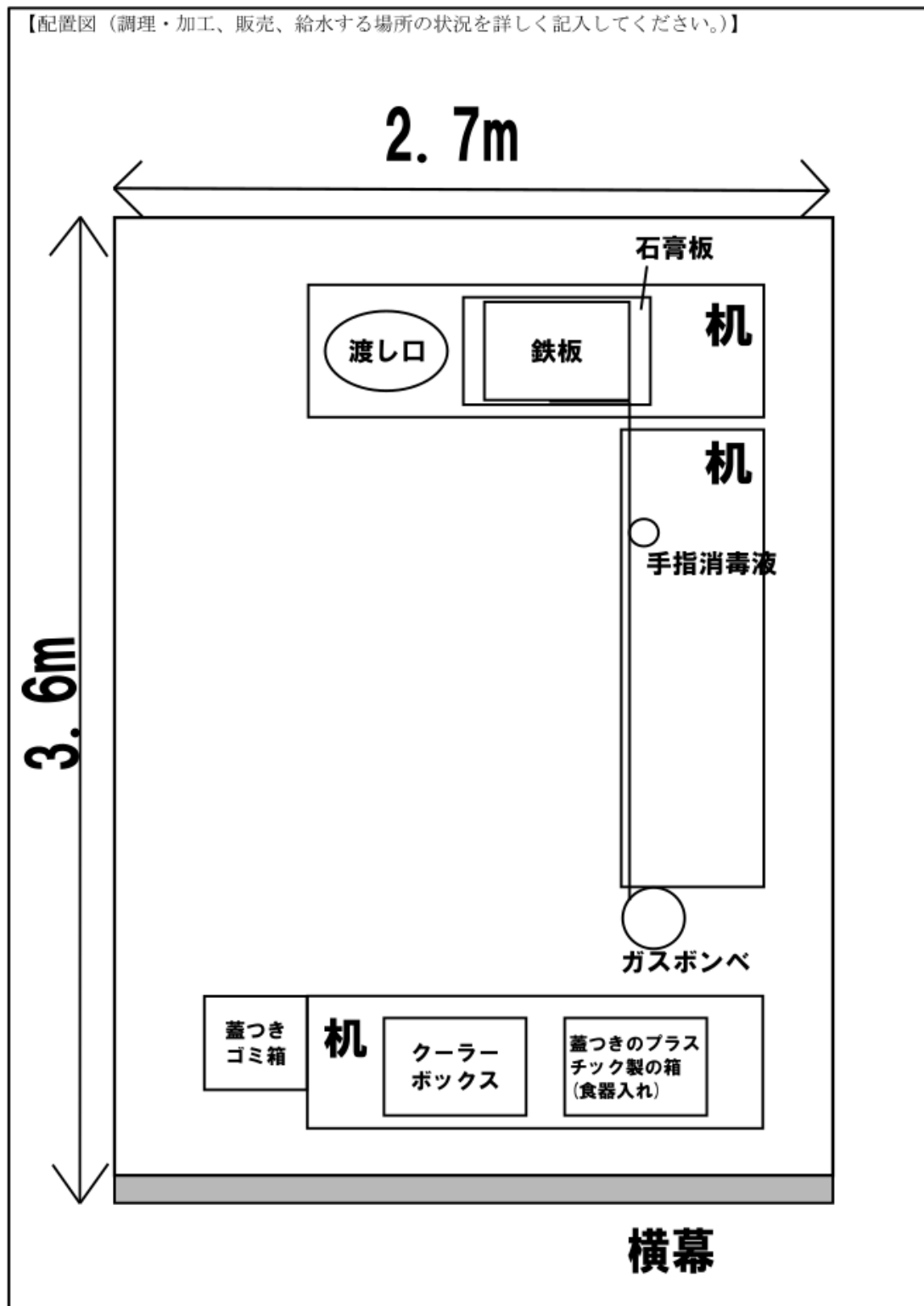
記入例

以下にテント内配置図の記入例を示します。原則、記入例と同じ配置にしてください。

企画コード

MG-005

(別添2)



8. FAQ

11月祭事務局によくお寄せいただく質問とそれに対する回答を掲載しています。また、企画登録会にて配布する「企画出展マニュアル 模擬店企画編 vol.1」の「19. FAQ」も併せてご覧ください。

Q1. 提供食数はだいたい何食くらいが一般的ですか？

メニューにもよりますが、昨年度は1日あたり100～300食ほどの提供食数を記入している団体が多く見受けられました。

Q2. どんなメニューが提供できないのですか？

複雑な調理工程のメニューは提供できない場合が多いです。具体的にはどんぶりや麺類のような、ご飯や麺と他の食品を組み合わせたものがあげられます。ただし、既製品を使用するなどの工夫により提供が可能となる場合もあります。そのほか、使用できない材料を使用するメニューは提供できません。

Q3. 作業工程表・テント内配置図はどうやって提出するのですか？

[「4. 作業工程表とは」](#)と[「6. テント内配置図とは」](#)をご覧ください。

9. お問い合わせ

お問い合わせの際は、氏名、団体名、企画コードを、9/11（水）の抽選結果の発表以降はそれらに場所コードを追加して記載したうえで、下記のメールアドレスまでご連絡ください。

作業工程表・テント内配置図に関するお問い合わせ

メールアドレス：sagyokotei@november-festival.jp 担当：模擬店担当 竹下

模擬店企画に関するお問い合わせ

メールアドレス：mogiten@november-festival.jp 担当：模擬店担当 竹下・橋本

PENGUIN システムに関するお問い合わせ

メールアドレス：system@november-festival.jp 担当：システム担当 大田・木村・中原

第66回京都大学11月祭 模擬店開設マニュアル

発行日 2024年7月15日 第1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>

X @nffoffice

Instagram @nffoffice

提出前の最終確認事項

▶ 作業工程表の提出前に

- 右上に企画コードとページ番号を記載していること。
- 使用禁止食品を使用していないこと。
- 食品の保存場所が適切であること。
- 調理工程に切る、折る、ちぎるといった工程がないこと。
- 下処理の工程がないこと。
- 提供する容器が使い捨てであることを明記していること。
- 作り置きをしていないこと。

▶ テント内配置図の提出前に

- 右上に企画コードを記載していること。
- 蓋つきゴミ箱が明記されていること。
- 横幕が記載されていること。
- 手指消毒液が明記されていること。

締め切り：9/26（木）
