

使用する食品について

食品の中には、衛生上取り扱いできないものがあります。これらの食品が含まれた出店品目の場合、お断りすることがあります。あらかじめご了承ください。

○注意事項

- ・加熱し終わったものはそのあとなるべく調理工程（ex.カット、過度な盛りつけ）を加えてはいけません。
- ・食品のカットは冷凍の段階など、加熱前に済ましてください
- ・前日作り置きをすることは禁止です。当日に厨房内で作れるものに限ります

○使用不可（加熱してないもの）

- ・おにぎり・いなり寿司・サンドイッチ・生野菜・つけもの等
- ・カットフルーツ（缶詰、冷凍食品は可）

○要相談

- ・ホイップクリーム 市販品を使用してください。自分たちで泡立てるのは禁止です。
- ・かき氷 氷の入手先を明記してください。
- ・焼いた肉 しっかり中まで火を通してください。
- ・串焼き全般 手作りねぎま串は禁止です。焼き鳥類は既製品を使用してください。
- ・ゼリー 作り置きは不可なので、当日作ってください。また大皿に作ったものを取り分けるのは禁止です。調理の段階で小皿に作るようにしてください
- ・アイス アイスをすくうディッシャーは定期的な洗浄や置き水をしてください。予備を数個用意してください。
- ・揚げ物 揚げ物の調理は厨房内（シフト制）でしかできないことになっています。テント内ではできません。

○特記事項（フルーツの扱い）

調理の際にフルーツにカットなどの加工の工程を加えるのは不可です。へたの除去も不可です。ただし、調理の直前まで皮に包まれているものは使用可能です（バナナなど）。そのため、トッピングにカットしたフルーツを使うのは避

けてください。そのまま食べれて加工の必要がないもの（ブルーベリーなど）は使用することができます。缶詰についても取り出した後にカットすることは避けてください。このような事情のため、トッピングにはフルーツソースを使ったり、生地練りこんだり、加熱するなど代案を考えてみてください。

○加熱の具合

中心部までの加熱が可能であれば串焼きなども許可する場合があります。調理方法を工夫の上、委員に相談してください。