

酒類取扱申請

推進局 調理企画担当

学園祭においては、事前に学実委の許可を得ていない酒類の持ち込み、来場者への販売・配布は全面的に禁止とさせていただきます。ただし、調理酒・ノンアルコール飲料の使用を希望する際は「酒類取扱申請」をすることにより可能になります。

申請する対象

- ☐ ノンアルコール飲料(アルコール度数 1%未満) (販売用)
- ☐ 調理酒(みりんを含む)

申請方法

雙峰祭オンラインシステム

申請期間

8月11日(木)～8月24日(水)23:59まで

注意事項

- ☐ 複数の酒類を使用する場合は**カンマで区切り**、すべての酒類を記入してください
- ☐ 申請外の酒類は持ち込まないでください
- ☐ 調理酒として申請・用意した酒類は必ず調理用としてのみ使用してください。
また、アルコール分を完全にとばしてください
- ☐ **酒類の空き瓶などを使用することは酒類持ち込みのように見えるため原則禁止です**

ご不明な点は学実委までご連絡ください。

夏季における決定事項

推進局 調理企画担当

夏季休業中には決定する事項と提出する書類が複数ございます。
特に提出物は昨年度から提出時期を変更したためご注意ください。

夏季休業中に決定する事項

下記の項目を夏季休業中に決定してください。

- ☐ 企画詳細
 - 調理を誰が行うのか(=検便・調理者 ID カード申請者)
 - エコ食器、ガスボンベ・周辺機器、借用調理器具の申請の有無、及び申請数
- ☐ 具体的な調理品、調理方法
 - ノンアルコール飲料・調理酒の取り扱いの有無
 - 取扱食品一覧に記入する内容

夏季休業中に提出する書類

下記の項目を提出する期間を夏季休業中に設けています。

提出期間を守って提出してください。

- ☐ 取扱食品一覧
- ☐ 配置図

提出期間

8月11日(木)～8月24日(水) 11:00～17:00

学園祭実行委員室(1C204)にて回収

ご不明な点がございましたら学実委までお問い合わせください。

調理場アンケート

推進局 調理企画担当

調理場とは

学実委では雙峰祭当日に第一エリアの 1C302、1C304 に加熱以外の調理ができる調理場を設置する予定です。

詳細は第 6 回企団連にて説明いたします。

希望調査

調理場を有効活用するため、今年度より調理場に電化製品を置くことを検討しています。そこで、企画団体の皆様の意見をお聞きしたいです。

下記の URL または QR コードより回答

お願いいたします。



<http://goo.gl/forms/LKNJXict8DEqbX4m2>

締切

7 月 31 日(日) 23 : 59

※ 何回でも回答可能

保健所提出書類

推進局 調理企画担当

学園祭にて食品を取り扱い、来場者に提供するためには、保健所に書類を提出する必要があります。これらを提出し、許可をもらうことで調理が行えるようになります。締切日に間に合わないとい企画が実施できない可能性もありますので、注意してください。

提出するもの

☐ 取扱食品一覧

☐ 配置図

(いずれも第2回企団連にて配付)

提出場所

学園祭実行委員会室(1C204)

提出期間

8月11日(木)～8月24日(水) 11:00～17:00

注意事項

- ☐ つくば保健所 HP にある Microsoft Word 版を利用しても構いませんが、**提出は紙媒体**でお願いします
- ☐ 別紙の記入上の注意、記入例を参考に書いてください
- ☐ **実際に提供する食品の種類をすべて記入**してください
- ☐ 取扱食品一覧提出後、内容に変更が生じた場合は必ず学実委までご連絡ください
締切後でも随時受け付けますが、変更は通りにくくなります
- ☐ 記載内容によっては企画内容に関して質問及び変更のお願いをする場合がございます

取扱食品一覧・配置図

推進局 調理企画担当

記入上の注意

- ① 企画番号を記入してください
- ② 企画名を記入してください
- ③ 企画責任者の氏名、住所、電話番号を記入してください
(食中毒等の緊急時以外は使用しません)
- ④ 予定食数を記入してください
- ⑤ 調理品の原材料を全て記載してください(調味料・油に関しては任意)
また、その仕入れ先を例に倣って店舗名(所在地)まで記載してください
- ⑥ 調理の方法をできるだけ細かく記載してください
事前調理、自宅での調理は禁止です
- ⑦ 企画実施場所や設備について、該当箇所に丸をつけてください
(ア)消毒液は学実委が無料配付します
(イ)肉等の生ものを扱う場合、保冷方法を記載してください(例ではクーラーボックス)

米の使用を希望する企画団体に向けて

学園祭で米の調理を行う場合、主に次の二つの方法が考えられます。

- 1 屋外企画でガス炊飯器を使用する
- 2 屋内企画で電力申請をする

屋外企画でガス炊飯器を使用する場合

ガス炊飯器はレンタル物品として取り扱っています。詳しくはカタログをご覧ください。
レンタル物品を利用せず、企画団体がガス炊飯器を用意しても問題ありません。
併せて**ガスボンベ申請**も必要になりますのでお気を付けください。

屋内企画で電力申請をする場合

一般的な家庭用炊飯器を使用できます
使用できる電力量には制限がありますのでお気を付けください。
ご不明な点がございましたら学実委までお問い合わせください。

様式 2

取 扱 食 品


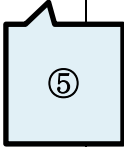
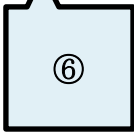
①

②

No. 019

出店名 博多餃子 鉄鍋			住所 つくば市天王台 1 - 1 - 1 氏名 筑波 太郎 電話番号 029-853-2899	
食品名	原材料名	購入先（屋号、所在地 《市町村名》）	調理等の方法	調理の有無

③

<div data-bbox="215 331 347 369">予定食数</div> <div data-bbox="317 427 430 465">500 食</div> <div data-bbox="215 524 252 562">分</div> <div data-bbox="280 611 397 741">④</div> <div data-bbox="215 1003 284 1041">餃子</div>	<div data-bbox="456 248 555 286">豚挽肉</div> <div data-bbox="456 824 600 1339">白菜、に ら、ねぎ、 生姜、に んにく、 (その他 調味料)</div> <div data-bbox="456 1496 587 1534">餃子の皮</div> <div data-bbox="528 1776 652 1921">⑤</div>	<div data-bbox="627 141 817 179">肉のハナマ</div> <div data-bbox="627 237 663 275">サ</div> <div data-bbox="627 333 785 371">(つくば市)</div> <div data-bbox="627 1193 790 1330">カスミ桜店 (つくば市)</div>	<div data-bbox="842 237 1324 465">原材料をみじん切りにして、調味 料を混ぜながら手でこねる(ビニ ール手袋着用)</div> <div data-bbox="842 622 1166 660">餃子の皮で種をつつむ</div> <div data-bbox="842 813 1163 851">油を敷いた鉄板で焼く</div> <div data-bbox="842 1003 1323 1137">お好みで客が醤油、酢、ラー油を かける</div> <div data-bbox="863 1144 997 1274">⑥</div>	<div data-bbox="1358 248 1410 315">○</div> <div data-bbox="1364 333 1401 371">有</div> <div data-bbox="1348 427 1385 465">無</div>
---	---	---	---	--

<p>ボックス</p>	<p>5 冷蔵設備</p> <div data-bbox="979 232 1187 327">⑦</div> <p>6 熱源</p> <p>(ガス・電機)</p>
<p>〈仕込み場〉(公共施設を利用する場合のみ記載)</p>	<p>設備の概要</p> <p>1 給水</p> <p>(水道</p> <p>その他)</p> <p>2 ハンドソープ</p> <p>3 消毒液</p> <p>4 盛付け器具</p> <p>(使い捨て手袋</p> <p>)</p> <p>5 冷蔵設備</p>

〈会場内〉