

# 屋内企画（喫茶系） 飲食物取扱最終企画書について

2013 年 10 月

第 129 回明大祭実行委員会

参加団体局 屋内部門 喫茶系企画担当

## ◆最終企画書について

飲食物取扱に関する最終的な企画内容を確定するため、飲食物取扱最終企画書を提出していただきます。当日取扱う飲食物の最終確認となりますので、今後の変更は認められません。十分ご検討の上、ご提出いただきますようお願いいたします。

### ○記入に際して

- ・ 記入は黒ペンを使用してください。
- ・ 誤りや変更の場合は赤ペンで修正してください。
- ・ 提出前にコピーをとってお手元に保管してください。

### ○各項目について

提供数以外の項目については、すでにこちらで記入してあります。  
内容が正しいか確認し、誤りや変更がある場合は修正してください。

#### 【取扱品目】

- ・ 当日提供する食品のことです。

#### 【提供数】

- ・ 各品目をいくつつつ販売・提供する予定なのかを必ず記入してください。
- ・ 品目別、一日ごとに記入していただきますのでお間違いのないよう注意してください。

#### 【使用食材】

- ・ 調味料・トッピングを含む当日使用するすべての食材・飲料のことです。

#### 【提供方法】

- ・ 品目ごとの、食材・飲料を提供する手順です。

#### 【材料保存方法】

- ・ 全ての食材・飲料についての保存方法です。

#### 【原材料仕入れ先】

- ・ 全ての仕入れ先の店名、住所、電話番号です。

## ◆明大祭当日の禁止事項・注意事項

以下の事項を守っていただけないと、喫茶系企画を停止させていただく場合がございます。

### ～手洗いについて～

- ・ 作業前後・お手洗い後・ゴミ処理後・お金を触った後は、必ずせっけんを使用して手を洗ってください。
- ・ 手を洗った後は完全に水気をふき取り、アルコール消毒※も忘れず行ってください。

※消毒用のアルコールは事前に配布いたします。

## ～食品の取り扱いについて～

### ○企画実施中

- ・ 自宅やボックスで、飲食物の開封・トッピングを行うことは禁止ですので、全て当日に企画実施会場内で行ってください。
- ・ 開封済みの食材・飲料を翌日に持ち越すことは禁止ですので、食材は予め小分けにされているものを使用し、飲料は開封したらすぐに使い切ってください。
- ・ ハサミは清潔に保管し、使用する前に刃の部分にアルコールを吹きかけてください。
- ・ トッピングをする場合は、スプーンなどの器具を用いないトッピングにしてください。
- ・ 手が荒れている・傷がある、風邪・腹痛などの症状がある人は調理・作業を行わないでください。
- ・ 爪は短く切り、調理時や手を洗うときは指輪・時計等はすべてはずしてください。
- ・ 調理をする人は必ずエプロン・ビニール手袋※を着用してください。  
※ビニール手袋は事前に配布いたします。
- ・ 髪の毛はしばるか、タオルなどで覆って食材に入らないようにしてください。
- ・ 予め調理担当を決めておき、会計などほかの作業と調理は必ず別の人が行ってください。
- ・ 担当を交代する際は、必ず手洗い・アルコール消毒をしてください。
- ・ 食品を提供する際に使用する容器やスプーンは、使い捨てのものを使用してください。
- ・ 直接食品に触れるもの(容器・スプーンなど)は袋や箱に入れるなど、清潔に保管してください。

### ○企画終了後

- ・ 企画実施会場内に、食品やそれに触れるもの（容器やスプーン）、危険物を置いたまま撤収することは禁止いたします。
  - 食品については、常温保存が可能なものも含みます。
  - 上記のものは企画終了後、一日毎に持ち帰ってください。
  - 上記のものが残されていた場合、すべて回収いたします。
- ・ サークルなどのボックス内に食品を置いて帰ることは禁止いたします。
  - 食品は必ずすべて持ち帰り、保存状態を管理してください。

## ～その他禁止事項～

- ・ 歩き売りなど、企画実施会場以外での販売
- ・ 企画書に記載のない食材の使用・味の追加・物品販売
- ・ トイレなど不衛生な場所での洗浄作業

第 129 回明大祭実行委員会 参加団体局  
屋内部門 喫茶系企画担当  
MAIL : okunai\_129@meidaisai.jp  
TEL : 03-3327-4363  
和泉キャンパス食堂館 3 階 明大祭実行委員会室  
(月～金 11:00～18:00)