
よくあるQ&A

推進局

● 目次

- **企画場所の設営について** p.2~
-

ポリタンクについて
調理する部屋について

- **調理工程について** p.2~
-

事前調理
調味料（個包装）
調味料（セルフサービス）
再冷凍について
仕込場での火気使用

- **調理品目について** p.4~
-

ドリップコーヒー
昆虫食
お茶

- **学実委への提出物について** p.4~
-

検便料金
調理工程の記入例
出店内容の確定時期

- **その他** p.5~
-

調理に使う水について
筑波大生以外の方の扱い

● 企画場所の設営について



企画者そぼたん

手洗い用のポリタンクは自作していいそぼ？

だめそぼ！ジャグなどでもだめそぼ。写真みたいなポリタンクを持ってきてそぼ！



学実委そぼたん



企画者そぼたん

研究室など普段使っている場所で調理していいそぼ？

仕込場・企画実施場所以外での調理は原則禁止そぼ！
ただ、どうしてもという場合は保健所と要相談になるそぼ～！



学実委そぼたん

● 調理工程について



企画者そぼたん

事前に調理したパンは売っていいそぼ？

事前調理は原則禁止そぼ！



学実委そぼたん



企画者そぼたん

来場者に個包装のドレッシングを渡してかけて
もらうのはいいそぼ？

来場者が調理品の加工をするのはだめそぼ！



学実委そぼたん



企画者そぼたん

でっかい調味料を置いて、来場者にセルフでか
けてもらうのはいいそぼ？

一個上の質問と同じ理由でだめそぼ！



学実委そぼたん



企画者そぼたん

一度解凍したものを再冷凍して翌日につかって
いいそぼ？

一度調理したものは翌日に持ち越せないそぼ！



学実委そぼたん



企画者そぼたん

仕込場で火を使った加熱はできるそぼ？

できないそぼ！電子レンジはあるけど基本的
にはテントで火を使ってそぼ～



学実委そぼたん

● 調理品目について



企画者そぼたん

ドリップコーヒーって大丈夫そぼ？

去年はOKだったけど、一昨年はNGだったそぼ
保健所と要相談そぼ～！



学実委そぼたん



企画者そぼたん

昆虫食はいいそぼ？

保健所と要相談そぼ～
一応、去年の出店例はあるそぼ



学実委そぼたん



企画者そぼたん

その場でお茶をたてるのはいいそぼ？

保健所と要相談そぼ～～



学実委そぼたん

● 学実委への提出物について



企画者そぼたん

検便料金はいくらそぼ？

1人税込み550円そぼ！



学実委そぼたん



企画者そぼたん

何を作るのか決まってないから調理工程を「焼く、煮る、茹でるなどする」って書いてもいいそぼ？

だめそぼ！以下例文そぼ



学実委そぼたん

例1 豚汁 豚肉・人参・大根・豆腐を適当な大きさに切る。その後、食材を鍋で煮込み、火が通ったら味噌を入れる。最後に器に盛り付け、トッピングとして刻みねぎを振り付ける。

例2 りんごジュース コップに氷を入れ、ペットボトルからリンゴジュースを注ぐ。



企画者そぼたん

いつまでに出店内容を確定させればいいそぼ？

7月に保健所提出書類を出してもらうからそれまでには確定してほしいそぼ！
ただ、学実委から調理工程について質問することがあるから企画応募の時点で考えてくれると助かるそぼ～



学実委そぼたん

● その他



企画者そぼたん

水道水ってそのまま使っていいそぼ？

水道水の煮沸は義務そぼ！ペットボトルの水を使ったら大丈夫そぼ～



学実委そぼたん



企画者そばたん

筑波学生、大学院生、教職員以外の方は調理企画構成員になれないそぼ？

調理に限らずなれないそぼ！



学実委そばたん

Q&Aはこれで全部そぼ～
学園祭の準備も楽しんでそぼ～！！

