



# 虹色祭 調理・販売部門

## マニュアル動画

# 本動画の内容

- § 1 はじめに
- § 2 調理・販売団体の心得
- § 3 家庭科室での作法
- § 4 今後の流れ
- § 5 発注・会計について

# § 1 はじめに

# 調理・販売とは

飲食物を扱う団体



**腹が減っては戦はできぬ**

虹色祭を楽しむために  
必要不可欠な出展です！

# 調理・販売の定義

## 調理

提供側が何かしらの手を加えて、提供するもの。  
個包装を破くのも一工程とする。

## 販売

提供側が何も手を加えず、個包装されたもののみを  
販売するだけのもの（包装を開けることもダメ）。

# 取り扱い次第でどちらにでも

## 例：ソースせんべい



個包装されたせんべい＋個包装された梅ジャム

→ 個包装されたもののみの転売なので **「販売」**

個包装されたせんべい＋店舗前のトッピングコーナー

→ 個包装されたものの転売だが、個包装されていないものも含まれるので **「調理」**



**ソースせんべい屋さん**

# なぜ販売・調理で分ける？

販売は家庭科室や冷蔵庫を使う必要がなく

**家庭科室や冷蔵庫の使用は禁止**

冷蔵庫等を使わなくてもよい品目や  
保存方法を考えてください

例えば…

アイスの管理

→発泡スチロールやクーラーボックス

ジュースを冷やしたい

→氷やバケツを自前で用意するのはOK



# 販売が使えないもの

家庭科室

冷蔵庫・冷凍庫

製氷器の氷／電源設備

※ 販売は『**ただ販売するだけ**』のイメージです

※ 持参したものでもガスコンロ等、危険物は禁止

**機材持ち込みの際には必ず虹色祭企画と篠原の許可を得ること**

# §1 まとめ

- ☑ 「販売」は売るのみ、「調理」は一手間以上
- ☑ 個包装を破くだけでも一工程になる
- ☑ 販売は学校の備品を基本的に使用できない
- ☑ 持ち込みは虹企と篠原の許可を得る

## **§2 調理・販売団体の心得**

# 大前提

虹色祭はあくまで  
教育活動の一環である

学校内での行事なので

**学校が定めたルールを遵守すること**

# 調理・販売団体の心構え

## 食中毒・異物混入の 徹底的予防

お客さんが嫌な思いをするだけでなく  
学校全体に迷惑がかかり、  
取り返しのつかないことにも…

# 食中毒の徹底的予防

つけない

増やさない

やっつける

# 菌をつけない

手洗い・マスク着用の徹底

リュック等の取り扱い

## 正しい手洗いの方法



# 手洗いの方法

## 薬液を拡げるだけではダメ

### 正しい手洗いの方法





# 菌を増やさない・やっつける

## 温度管理の徹底

保存温度の遵守

生焼けにならないようにする



保健所や教員の指示を守る

# 調理担当者の禁止事項①

体調不良での調理 **(特に下痢・嘔吐時)**



人員に余裕のあるシフトを組んでください

# 調理担当者の禁止事項②

混入の恐れのある  
化粧/装飾品の着用

絆創膏の使用

No バンダナ・マスク



(使用するなら手袋を着用)

**異物混入が起きうるようなこと**

# バンダナ・帽子着用の徹底

**前髪が出ない**ようにしっかりしまう



# 混入の恐れのある化粧・装飾品について

**レジ担当や商品受け渡し**の生徒は**OK**

ただし、商品が個包装されたものに限る



# §2 まとめ

- ☑ 異物混入・食中毒予防を徹底する
- ☑ 手洗い・マスク着用の徹底
- ☑ 荷物は家庭科室に持ち込まない
- ☑ 温度管理の徹底
- ☑ バンダナや帽子で髪の毛の混入を防止
- ☑ 調理担当は化粧や装飾品禁止
- ☑ 絆創膏を使用する時は手袋着用

# **§ 3 家庭科室での作法**

# 家庭科室での作法

- ・ バンダナ・マスク・エプロン・上履きを着用
- ・ リュック等の**荷物を持ち込まない**
- ・ 火や刃物を扱うときは必ず教員立ち会いのもとで
- ・ **ゴミの分別**を徹底する
- ・ 必ずドアを閉める
- ・ 備品を勝手に使わない／**元の場所に戻す**
- ・ 作業終了後の**清掃徹底**



# ゴミの分別について

- ・ 分別を徹底する
- ・ 食品がついた袋は**洗って燃えないごみ**へ
- ・ 洗っても汚れが取れない袋は**燃えるゴミ**へ

# 作業終了後の掃除の徹底

- 基本は現状復帰
- 調理台をすべて水拭き
- シンクゴミ受けのゴミを全部取る
- シンク・ゴミ受け全ての**水気を取る**
- コンロをロックし、**元栓を締める**
- 終わりに必ず**教員チェックを受ける**

# 家庭科の調理実習で教わります

調理の担当は

調理実習経験済みの

**2、3学年がオススメ**

# **§4 今後の流れ**

# 調理品目について

焼きそば	フランクフルト
クレープ	肉まん・あんまん
ハヤシライス	オリジナル①②③
	家庭科部

# 販売品目について

最大で20前後（テントの数等と要相談）

内容が被ったら企画書勝負

# 調理品目について①

企画書・リハーサルの内容や保健所からの  
返答によっては別のものになる可能性あり。  
その場合でも調理をやってもらおう。

オリジナルは **【取り扱える商品一覧】** を確認

# 取り扱える商品一覧

## 取扱食品の要件

- ・生もの（さしみ、生肉等）、生クリームの提供は行わないこと。ただし、これらを原材料として使用し、加熱処理して提供する場合は除く。
- ・原材料の細切等の仕込み行為は営業場所以で行わないこと。仕込みの必要な原材料を使用する場合は、あらかじめ固定店舗としての営業許可を受けた施設等で行い、必要に応じて使用（調理）直前まで十分に冷蔵したものを使用すること。
- ・営業場所以での製造、加工及び調理に当たり、大量の水の使用を必要とする食品は取り扱わないこと。
- ・とろろ、かき氷、清涼飲料水及び酒類を除き、客への提供を行う直前に加熱処理を行わないものは取り扱わないこと。
- ・かき氷については、飲用水を使用し、手指やほり等で汚染されない構造の機械を用いて削水を行い、衛生的な器具を用いて盛り付けすること。

※1つの施設で取り扱うことができる食品は、以上の要件を満たし、かつ次に示す食品1品目に限ります。

## 簡易な施設で取り扱うことができる食品の例示

分類	飲食店行為として取り扱うことのできる食品（例示）
煮物類	事前に仕込み（細切、煮込み等）し、その場で煮込んだもの
焼物類	・事前に仕込み（細切、串刺し等）し、冷蔵した具をその場で焼いたもの ・焼きとり（鶏肉以外の豚、牛等を含む）、焼肉類にあっては、その場において短時間で中心部まで加熱が可能にできる大きさ（一口サイズ）に事前に加工したもの
お好み焼類	・その場で水に溶いた小麦粉等と、事前に仕込み（細切等）した具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ・ピザ類にあっては、許可施設又は清潔な場所で仕込んだピザ生地、事前に細切した具をのせて、その場で焼いたもの（生地は、仕込み場所で伸ばし調理したもの）
茹物・蒸し物類	・農産物や事前に仕込みした具をその場で茹でるか、蒸したものの
焼きめん類	・焼きそば、焼うどん、焼きビーフン、チャプチェ等（めん類は市販品、具材は、市販品又は事前に仕込んだ（細切等）もの） ・焼きそば類似品にあっては、焼きそばと麺の種類が異なるだけで、水さらしなどの工程がなく、焼きそばと調理工程が同等のもの
揚物類	事前に仕込み（細切等）した具を、出店場所で揚げたもの
喫茶類	事前に調理した材料を用いて、その場で小分け、希釈、混合、抽出、調味するもので、通常喫茶店営業にて提供される飲料、茶菓、甘味食品
ソーセージ類	フランクフルト、アメリカンドッグ等、そのまま又は衣をつけたソーセージ類を焼くか油で揚げたもの
バーガー類	・ハンバーガー、ドネルケバブ等 ・パン類（米飯は除く。）に、加熱調理した具材をはさんだもの（パン等は市販品、具材は加熱調理したものを原則とする。）
酒類	・日本酒、ビール、焼酎等 ・ビールサーバーによる提供にあっては、専門の業者により管理調整されたもの ※翌日の持ち越しはしないこと。
レトルト食品、無菌包装米飯、即席カップ麺類	・その場で加熱し、又はそのまま盛り付けて提供するもの ・湯を注ぐのみで提供することができるもの
焼菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で焼いたもの
揚菓子類	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で揚げたもの
団子菓子類	事前に団子に成形したものを、その場で焼くか蒸すか、それに事前に仕込みした具をかためたもの
まんじゅう類	事前に仕込み（混合、成形等）したまんじゅうを、その場で加熱したもの
もちやん類	事前に仕込み（混合、成形等）したもちやんを、その場で加熱したもの
あんぱん類	事前に仕込み（混合、成形等）したあんぱんを、その場で加熱したもの
その他	事前に仕込み（混合、成形等）した具を、その場で加熱したもの

※1つの施設で取り扱うことのできる食品の例示

取扱食品	例示
以下の条件を全て満たす食品とすること。 ・法により保存基準が定められていない食品（ただし、加熱用鮮魚介類を除く。） ・容器包装に入れられた食品（ただし、生鮮の野菜及び果実を除く。）	・生鮮の野菜及び果実 ・煮豆、つくだ煮、漬物、魚介加工品、菓子、アイスクリーム、レトルト食品、缶詰食品、びん詰食品

## 一定の要件を満たせば取り扱える食品

以下の分類に示す食品は具体的な食中毒事例があるため、P2に示した要件に加え、次の要件を必ず遵守する場合に限り取り扱いが可能となります。

分類	取扱いの要件	施設設備の要件	不適切な取扱いによる危害の発生例
カレーライス類	<b>【カレー類】</b> ・事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだ野菜等を当日煮込んだもの、又はレトルト食品に限る。 ・残品の翌日への持ち越しはしないこと。 <b>【ライス】</b> ・レトルト又は無菌包装の米飯を温めて提供すること。 ・炊飯する場合には、炊き上がり後、65℃以上に保温するか2時間以内に提供すること。	・洗浄設備 ・手洗い設備及び消毒装置 ※給排水設備は、飲用に適する水が豊富に供給され、適切に排水できるものとする。 ・冷蔵冷凍設備（必要に応じて） ※アイスクリームにあっては、冷凍設備が必須	<b>【カレー類】</b> ●ウエルシュ菌 前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖  <b>【ライス】</b> ●黄色ブドウ球菌、セレウス菌 従事者の手指からの汚染、前日調製（長時間の常温放置）による菌の増殖と毒素産生
めん類（うどん、そば、ラーメンなど）	<b>【麺】</b> ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだめん（乾めんを含む。）を使用し、当日茹で、当日調理した汁をかける行為に限ること。 ・水さらしは行わないこと。 ・必要に応じてめんを冷蔵又は冷凍設備にて保管すること。 <b>【具材、めんつゆ】</b> ・具材は、事前に許可施設又は清潔な場所で仕込んだものに限ること。 ・生卵は使用しないこと。 ・具材の盛り付けに当たっては、箸、トング等を使用し、素手で行わないこと。		<b>【めんつゆ】</b> ●サルモネラ 前日調製（長時間の常温放置）による外部からの細菌汚染及び菌の増殖  <b>【うどん】</b> ●ノロウイルス 水さらし工程、玉取り工程における従事者の手指からの汚染
パスタ類	<b>【麺（パスタ）】</b> ・許可施設又は清潔な場所で仕込んだパスタ類（乾麺を含む。）を使用し、当日茹でて2時間以内に提供すること。 <b>【パスタソース】</b> ・カレー類の取扱いに準じ、当日調製又はレトルト食品に限るものとし、翌日の持ち越しはしないこと。		<b>【麺（パスタ）】</b> ●セレウス菌 茹で麺を長時間常温で放置したことによる細菌の増殖と毒素産生
アイスクリーム	・アイスクリームは、許可施設で製造されたものとする。 ・提供方法は、ディッシュアップ又はカセット式に限ること。 ・ディッシュアップの経路、器具を洗浄すること。	●大腸菌群：陽性 洗浄消毒が不十分な器具等からの汚染	

※ 取扱いに際しては、事前に函面等を用意して保健所に相談してください。



学校生活の手引きから確認できます！

# 調理品目について②

**フランクフルト・肉まんは比較的負担が少ない**

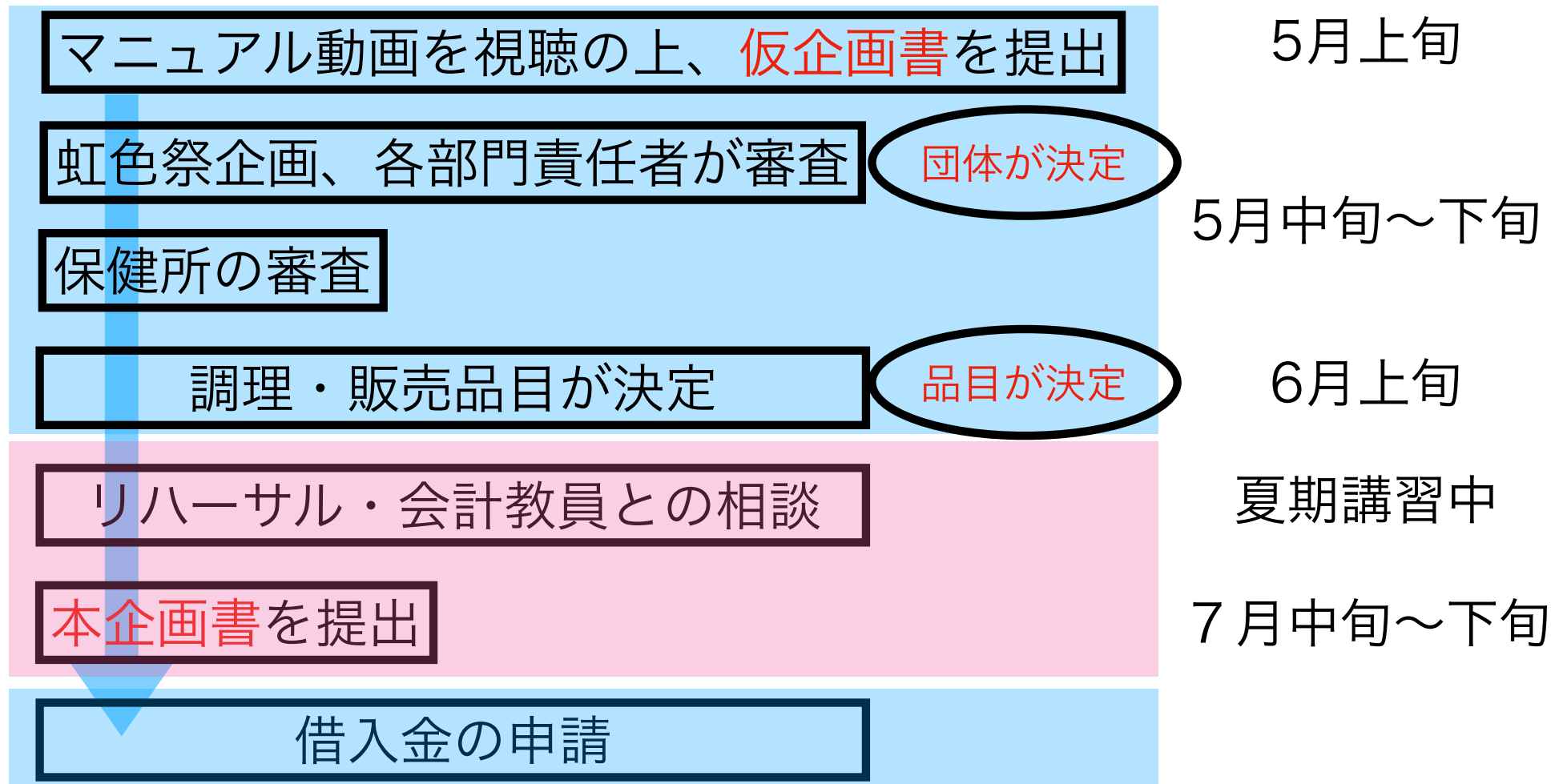
初めて調理に携わる団体（1年生など）にオススメ

**焼きそば・ハヤシライス・クレープは負担大**

調理団体経験者や覚悟を決めた団体にオススメ



# 調理・販売団体の今後の流れ



# 調理・販売決定の流れ

5/11(土) 調理希望団体の企画書締め切り

5/15(水) 調理団体の決定／発表

5/29(水) 販売希望団体の企画書締め切り

6/1(土) 販売団体の決定／発表

夏期講習中 リハーサル (調理のみ)

7月下旬 本企画書提出 (調理のみ)

# 企画書について

その団体の**熱意**を測る超重要な資料  
学校生活の手引きから用紙をダウンロード

# 焼きそば・クレープ・ハヤシライスについて

上記3団体は負担も大きいので**サポート教員がつきます**

焼きそば      クレープ      ハヤシライス



篠原(1年AG1組)



村瀬(1年SG3組)



岸波(2年国3組)

# 調理・販売部門の相談窓口

	業務内容	担当教員
衛生	調理・販売品目の衛生面での決定 保健所とのやりとり	篠原 後藤
会場	校庭のテント設営・撤去 消防署への連絡／当日の巡回	村瀬 (井上)
備品・材料	家庭科室の備品の管理 冷蔵庫・冷凍庫のレンタル 調理部門の食材発注 冷蔵庫やスチコンのシフト	岸波 佐山
会計	借入金の準備 売上のチェック	成宮 (渕野)

# §4 まとめ

- ☑ 調理・販売担当団体は6月上旬に決定
- ☑ 担当品目が変わっても調理・販売は必ずやる
- ☑ 決定の基準は企画書 熱意を持って書くこと

# **§5 発注・会計について**

**発注について**



# 発注は「備品・材料部」

**9月初旬** 必要な食材等の種類や個数を決定

※ 適時、材料備品部の教員とも要相談

野菜・果物（小柳商店）

食肉（二幸精肉店）

乾物等（高瀬物産）

割り箸（シモジマ）

麺（丸山製麺）

米（森前商店）…

これらの発注は  
**「備品材料部」が一括でやります**

その他の食材等は個別に

# **借入金の申請 売上の報告について**

# 借入金の申請

材料費等、必要な費用を算出



担任・担当の先生が  
9月初旬にFileMakerに入力

# 売り上げの報告の方法

**売り上げ金が想定したものと一致した状態で**

**16時に物理室に売上金を持ってくる**

※売上金とは、すべての商品を売り切ったのちの  
手元にある金額—お釣りで用意した金額のこと

**最後に**

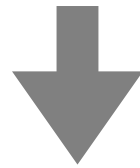
**トラブルなければ全てよし**

**最高**の虹色祭となります！

# なぜトラブルが起きる？

ルールを知らない／守らない

勝手な行動が原因の大部分



**確認**・**相談**の徹底

**最高の虹色祭に  
していきましょう！**