

「文化学園祭2025」

出展(店)要項

学園祭日程： (1) 2025年10月18日(土) 10:00~16:00
(2) 2025年10月19日(日) 10:00~18:30

実施場所： 東北文化学園大学(各講義室・学生食堂・体育館など)

企画ジャンル： (1) (食品販売、ゲームなど)
(2) (作品の展示、掲示などによるもの)
(3) (体育館ステージ、ミニステージ発表以外のもの)
(4) (上記に該当しないもの)

参加対象： (1) 本学の学生や教職員及びそれらが所属している団体
(2) 文化学園祭実行委員長が認めた者・団体

申込期日： **2025年8月22日(金)まで**

申込フォーム：



左記のQRコードから申込をお願いします。

注意事項： (1) 各申請団体では、【責任者】及び【副責任者】を各1名選出してください。
(2) 使用教室等は、全体の申込内容等を考慮し、実行委員会で決定します。
(3) 政治活動などを伴う内容、それらが目的となる内容に関しては全て禁止します。
(4) 文化学園祭実行委員会(以下実行委員会)が文化学園祭の運営に支障をきたすと判断した場合は、内容の変更や中止を要請する場合があります。
(5) 内容に変更が生じる場合は、その都度必ず実行委員会に連絡をしてください。

問い合わせ先： tbgu.shomuhan@gmail.com
(担当：文化学園祭実行委員会 庶務班)



メールが起動します

今後のスケジュールについて（案）：

日 時	内 容	備 考
8月22日（金）	募集締切	
8月27日（水）	書類提出締切	（該当する全団体） ・使用機材・レンタル希望品申請書 （食品販売を行う団体のみ） ・検便実施者名簿 ・販売物調理方法 ・販売物購入方法
9月24日（水）	第1回参加団体説明会	・検便キット回収予定 ・申請内容の最終確認
10月10日（水）	第2回参加団体説明会	
10月17日（金）	学園祭（準備日）	
10月18日（土） ～19日（日）	学園祭（当日）	
10月20日（月） ～24日（木）	精算期間 （屋台券・援助金・レンタル品代など）	・該当団体のみ
11月上旬	屋台券（現金）の払い戻し	・該当団体のみ

※ あくまでも現時点での予定です。その都度、参加団体には連絡をします。

申請書類について： 以下に該当する団体等は、所定の期日までに必要書類を提出すること。

<該当する全団体>

- (1) 施用機材・レンタル希望品申請書（提出書類1）

<屋台企画など、食品提供の団体>

- (2) 検便実施者名簿（提出書類2）
(3) 販売物調理方法（提出書類3）
(4) 販売物購入方法（提出書類4）

【書類提出日】2025年 8月27日（水）

以 上

◇企画ジャンルについて

(1) 屋 台

- (概要) ・屋外のテント（3m×3m）内で実施する企画を指します。
（食品提供や、屋内での実施が難しいゲーム企画、ワークショップなど）
・実行委員会側で屋内での実施が難しいと判断した場合、屋台企画となります。

- (開催場所) ・屋台村エリア（5号館前広場付近を予定）

(貸出物品) 【1セット】

- ・屋外テント（3m×3m サイズ）×1張
- ・長机（幅1800m×高700m×奥行き450m）×2台
- ・椅子×2脚

※ その他、必要な備品などは、各団体で持込みすることが可能です（事前申請必要）。
なお、各自で用意することが難しい場合は、学園祭実行委員会に依頼している業者に、レンタル品を依頼することも可能です。（レンタル費は各自負担です）

(注意事項) ①販売を禁止するもの（一例）

- ・酒類 ・たばこ ・生もの（生野菜、カットフルーツ、刺身など）
- ・非加熱調理（生クリームなど） ・再調理品（一度調理し、改めて調理し直したもの）

※ 原則、食べ物を提供する場合は直前に加熱調理が必要です

②食品販売には保健所の許可が必要です。

そのため、調理する方全員に**検便の提出**を義務付けています。

【対象】食品に触れる（調理・加工・盛り付け）又は、調理場に立つ人は全員。

③食品販売する団体は、以下の内容も確認してください。

詳しくは、仙台市のホームページ等も参照すること。

(URL : <https://x.gd/bbYnP> 「(参考) 提供食品の範囲及び施設基準について」を参照)

(一例)

- ・調理は、あらかじめ下処理したものを仕入れ、販売直前に加熱処理すること。
- ・調理場所（テント内）は、清潔に保つこと。
- ・調理者は、アルコール消毒やマスクを着用する等、衛生面に配慮すること。
- ・冷蔵、冷凍管理を必要とする食材に関しては冷蔵庫等を設置し、適切な温度管理を行うこと。
- ・営業終了後、テント内に原材料などの食品等を保管することはできません。
必ず各自で持ち帰ること。 等

(2) 展 示 発 表

(概 要) ・講義室などを利用して、作品物の展示や掲示、ワークショップ等を行う企画。

(開 催 場 所) ・大学構内（講義室、学生食堂など）

(貸 出 備 品) ・講義室等内に設置されているもの（机、イス、黒板など）

※ その他、必要な備品などは、各団体で持込みすることが可能です（事前申請必要）。

なお、各自で用意することが難しい場合は、学園祭実行委員会で依頼している業者から、レンタルを希望することも可能です。（レンタル費は各自負担です）

(援 助 金) 3,000円

(条件1) 来場者から料金を徴収しない。（参加費・物販等がないこと）

(条件2) 使用用途は、消耗品の購入のみである。

【使用例】(1)無料の展示発表を企画し、模造紙やテープを購入した。

(2)参加者とのワークショップ用に折り紙などを購入した。等

(注 意 事 項) ①屋台企画同様に、食品販売には保健所の許可が必要になります。

そのため、調理する方全員に**検便の提出**を義務付けています。

【対象】食品に触れる（調理・加工・盛り付け）又は、調理場に立つ人は全員対象です。

②予め、市販されている個包装の食品（お菓子）等を配布する場合は、検便不要です。

③詳しくは仙台市のホームページも参照すること。

(URL：<https://x.gd/bbYnP> 「(参考) 提供食品の範囲及び施設基準について」を参照)

(3) 演奏発表

(概要) ・講義室などを利用して、演奏や合唱などの展示等に該当しない企画。
(体育館ステージ、ミニステージ発表以外)

(開催場所) ・大学構内(講義室、学生食堂など)

(貸出備品) ・講義室等内に設置されているもの(机、イス、黒板など)

※ その他、必要な備品などは、各団体で持込みすることが可能です(事前申請必要)。

なお、各自で用意することが難しい場合は、学園祭実行委員会で依頼している業者からレンタル品を希望することも可能です。(レンタル費は各自負担です)

(援助金について) 3,000円

(条件1) 来場者から料金を徴収しない。(参加費・物販等がないこと)

(条件2) 使用用途は、消耗品の購入のみである。

【使用例】(1)演奏発表用にメンバー分の楽譜をコピーした。

(2)飾り付けや衣装代を購入した。 等

(注意事項) ①食品販売には保健所の許可が必要になります。

そのため、調理する方全員に**検便の提出**を義務付けています。

【対象】食品に触れる(調理・加工・盛り付け)又は、調理場に立つ人は全員対象です。

②予め、市販されている個包装の食品(お菓子)等を配布する場合は、検便不要です。

③詳しくは仙台市のホームページも参照すること。

(URL: <https://x.gd/bbYnP> 「(参考)提供食品の範囲及び施設基準について」を参照)

(4) その他

(概要) ・(1)(2)(3)の企画ジャンルに該当しないものを

(開催場所) ・実施内容に応じて相談

(貸出備品について) ・講義室内に設置されているもの(机、イス、黒板など)

※ その他、必要な備品などは、各団体で持込みすることが可能です(事前申請必要)。

なお、各自で用意することが難しい場合は、学園祭実行委員会で依頼している業者に、レンタル品を依頼することも可能です。(レンタル費は各自負担です)

(援助金) 3,000円

(条件1) 来場者から料金を徴収しない。(参加費・物販等がないこと)

(条件2) 使用用途は、消耗品の購入のみである。

【使用例】(1) 無料の展示発表を企画し、来場者にお菓子を配布した。

(2) 参加者とのワークショップ用に折り紙などを購入した。

(3) 演奏発表用にメンバー分の楽譜をコピーした。等

(注意事項) ①食品販売には保健所の許可が必要になります。

そのため、調理する方全員に**検便の提出**を義務付けています。

【対象】食品に触れる(調理・加工・盛り付け)又は、調理場に立つ人は全員対象です。

②予め、市販されている個包装の食品(お菓子)等を配布する場合は、検便不要です。

③詳しくは仙台市のホームページも参照すること。

(URL: <https://x.gd/bbYnP> 「(参考)提供食品の範囲及び施設基準について」を参照)

◇申請書類等について

<全団体に共通するもの>

☆（提出書類1） 使用機材・レンタル希望品 確認書

<該当する団体のみ>

（説明資料） 検便の実施について
検便方法・提出について

☆（提出書類2） 検便実施者名簿

☆（提出書類3） 販売物 調理方法について

☆（提出書類4） 販売物 購入場所について

（参考資料） 提供食品の範囲及び施設基準について（一部抜粋）（宮城県仙台市 青葉区保健所より）

（参考資料） 食品の提供について（宮城県仙台市 青葉区保健所より）

（参考資料） 調理方法・調理物購入場所_記載例（文化学園祭 2024 実績から）

（参考資料） レンタル会社 カタログ（(1)まつり用品、(2)イベントグッズ）
※ ホームページも参照してください。
（株式会社ビーエッチ）<https://bh-net.co.jp/catalog/>



☆=提出書類

■ 検便の実施について

学園祭屋台企画で食品を取り扱う人全員を対象に腸管系病原菌検査（検便）を実施し、その結果を仙台市青葉区保健所へ届出します。

つきましては、食品衛生管理上、非常に重要な手続きとなりますので、以下の要領に基づき、検査にご協力ください。

なお、検査は株式会社日本環境衛生研究所に依頼します。

1. 対 象： 屋台企画で食品を取り扱う人全員

2. 費 用： 文化学園祭実行委員会にて全額補助します。

3. 方 法： ①「検便申請者一覧表」を、所定の期日までに提出してください。
②その後、申請者数分の検便キットが準備出来次第、各団体に配布します。
（9月中旬頃を予定しています）
③各団体で取りまとめて、所定の日時に必ず提出してください。
※個人ごとの受付はできません。

4. 注 意： （1）検体は採取から3日以内に提出してください。
（2）検査の結果、保菌者であることが判明した場合は食品の取扱いが出来ません。
（3）期限内に提出できなかった団体は、屋台で食品を取り扱うことが出来ません。
（4）検便キットの配布時期など、詳細については、改めて連絡します。

以上

採便方法 / 提出について

腸内細菌検査 容器について

黒い小袋の中に糞便採取容器が入った状態で届きます。 名簿を頂いた場合は部署・氏名を印字してあります。



氏名記載のない検査容器をご使用の場合は必ず氏名(部署等)をご記入下さい。

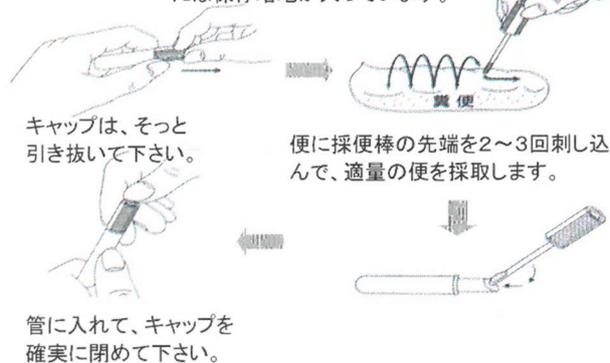
検便採取容器のラベルと黒い小袋のラベルに印字された番号は両方同じになりますので、容器と袋がバラバラにならないよう願います。

※便採取容器と黒い小袋のラベルに印字された番号が異なるよう願います。
(当社では品質・精度管理上、番号で受検者区別を行ってます。)

採便方法 ※採便後は約1週間、常温で保管できます

便採取方法

腸内細菌検査の糞便採取容器には保存培地が入っています。



開栓の方法

管を握り、キャップ側面押してゆるめたあと、そっと引き抜いて下さい。

ご注意

- ①中の液薬や、ゼリー状のものは飲めません。又、他の容器に移しかえたり捨てたりしないで下さい。
- ②採便棒を直接肛門に入れて便をとらないで下さい。
- ③小児の手の届かない場所に保管して下さい。
- ④直接に日光に当てず、室内保存して下さい。
- ⑤本品を採便の目的以外には使用しないで下さい。

文化学園祭2025 検便実施者名簿

企画名:

団体名:

責任者名:

	受診者氏名(カタカナ)	性別	学籍番号	備考
1		男 女		
2		男 女		
3		男 女		
4		男 女		
5		男 女		
6		男 女		
7		男 女		
8		男 女		
9		男 女		
10		男 女		
11		男 女		
12		男 女		
13		男 女		
14		男 女		
15		男 女		

販売物調理方法（見本）

団体名

〇〇〇〇〇サークル

販売物品

チュロス

調理方法

(チュロス)

- ① チュロスを半分にする
- ② チュロスをオーブンで3～4分焼く
- ③ 焼いたチュロスは保温器で保存する。
- ④ シュガーをつけて、包装して提供する。

別表第2 (第7条関係)

第1欄 (衛生管理区分)	第2欄 (食品分類)	第3欄 (調理方法)	第4欄 (食品の具体例)
(第1グループ) 加熱して熱いまま提供する食品	煮物・汁物類	既製品等 ^{※1} を煮て調理し、熱いまま盛り付けたもの	おでん、玉こんにゃくの醤油煮、豚汁等
	焼き物類	既製品等を焼いて調理し、熱いまま盛り付けたもの	焼き鳥、焼きそば、お好み焼き、海鮮焼き、焼きおにぎり等
	蒸し(茹で)物類	既製品等を蒸して(茹でて)調理し、熱いまま盛り付けたもの	シューマイ、じゃがバター等
	揚げ物類	既製品等を揚げた後に油切りし、熱いまま盛り付けたもの	フライドポテト、アメリカンドッグ等
	温かい麺類	既製品等の麺及びスープを加熱調理し、熱いまま盛り付けたもの	ラーメン、うどん、そば等
	米飯類	無洗米等を使用し、炊飯ジャー等で電氣的に保温(2時間以内)したもの	白飯、炊き込みごはん等
	丼物類	米飯類に加熱調理した具材等を熱いまま併せたもの	牛丼、カレーライス(当日煮込み熱いまま提供するものに限る)等
	調理パン類	既製品等のパン類に加熱調理した具材を熱いまま併せたもの	ホットドッグ、ハンバーガー等
	菓子類	既製品等を加熱して調理し、熱いまま又は速やかに既製品のホイップクリーム、果実缶詰等を盛り付けて提供するもの。	大判焼き、キャラメルポップコーン、各種クレープ等
	ホットドリンク類	加熱調理し、熱いまま提供するもの	甘酒等
(第2グループ) 冷たいまま提供する食品	削氷類	既製品 ^{※2} を使用した削氷又はこれに類するものにシロップや練乳等をかけ、冷たいまま提供するもの	かき氷、スノーアイス等
	アイスクリーム類	押し出し式又は既製品をディッシャーで小分けして冷たいまま提供するもの	ソフトクリーム、アイスクリーム等
	冷蔵保管が必要な食品	既製品をそのまま小分け又は使い捨ての器具・容器を使用して複数の既製飲料を混合し、冷たいまま提供するもの	牛乳、乳飲料、チーズ等
	生野菜・果実類	生野菜・果実類を調理加工するためには、施設外部との物理的な区画及び水道設備が必要で	
(第3グループ) 加熱後冷まして提供する食品	第3グループの食品を提供するためには、施設外部との物理的な区画及び水道設備が必要です		
(第4グループ) 常温品 ^{※3} ・その他	常温品	衛生的に小分け又は組み合わせさせて盛りつけたもの	酒類、清涼飲料水、ドリップコーヒー、菓子 ^{※1} の盛り合わせ等
	果実飴類	果実を熱した飴材料にからめて固化させたもの	イチゴ飴、リンゴ飴等
	果実チョコレート類	果実を熱したチョコレートにからめて固化させたもの	チョコバナナ等

トッピングに使用できる食品は、調理後の盛り付け工程において、危害の発生頻度及び重篤度が低いものであり、既製品に限る。

※1 既製品等：既製品又はあらかじめ飲食店営業等の許可施設で下処理された食品 ※2 既製品：あらかじめ製造業施設で製造された食品

※3 常温品：既製品のうち、常温保管が可能な食品

別表第3（第11条関係）

第1欄	第2欄
営業場所（条例別表第2第1号関係）	施設は、不潔な場所に位置しないこと。
面積（条例別表第2第1号関係）	施設は、他の用途に併用しないものであり、取扱数量に応じた広さを有するものであること。
食品を取り扱う区域の区画（条例別表第2第2号、第5号二（1）関係）	食品を取り扱う区域の区画は長テーブル等の構造物で示されていることやテントの境界にロープを張ることなどで従業員以外が容易に立ち入ることのできない構造とすることができる。
施設の防じん等（条例別表第2第3号イ、第5号二（2）関係）	施設には、じん埃の侵入を防止できる適当な膜構造の屋根、覆いなどの設備を設けること。ただし、営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあつては、じん埃及び廃棄物による汚染を防止できるよう完全区画され、外部からのねずみ及び昆虫の侵入を防止できる設備が設けられていること。
廃棄物容器（条例別表第2第3号イ、力関係）	施設には、蓋付きで十分な容積を有する廃棄物容器を設けること。
採光及び照明（条例別表第2第3号ホ、第5号二（3）関係）	施設には、衛生上必要な照明設備を設けること。ただし、自然光線による照度で支障がない場合は、照明設備を有しないことができる。
給水設備（条例別表第2第3号へ、別表第3第1号ロ、第4号へ関係）	<p>次の基準を満たすこと。</p> <p>イ 使用水は、水道水又は水道水以外の飲用に適する水であること。</p> <p>ロ 営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあつては、自動的に、かつ十分に供給できる水道設備を設けること。</p> <p>ハ 営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあつては、40L以上の蓋付きの給水容器、かつ廃水を保管することのできる貯水容器を設けること。</p>
手指洗淨消毒設備（条例別表第2第3号チ関係）	施設には、手指洗淨消毒設備を設けること。ただし、営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあつて、手指洗淨設備として給水容器を使用する場合は、蛇口付きのものとする。
冷蔵冷凍設備（条例別表第2第3号ヌ関係）	<p>次の基準を満たすこと。</p> <p>イ 飲食店営業 冷蔵又は冷凍を必要とする食品を取扱う場合は、取扱数量に応じた容積と必要な機能を有する冷蔵冷凍設備を設けること。なお、冷蔵冷凍設備は機械式を原則とするが、営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあつては、機械式ではない保冷性を有する容器についても認めるものとする。</p> <p>ロ 魚介類販売業 取扱数量に応じた容積と必要な性能を有し、原則として機械式で閉鎖式の冷蔵冷凍設備を設けること。</p>

便所（条例別表第2第3号ヲ関係）	便所は、常に使用できるよう営業場所近隣に確保することが望ましい。
保管設備（条例別表第2第3号ワ関係）	施設には、取扱数量に応じた原材料のほかに、食品に直接接触するおそれのある器具、容器包装等を衛生的に保管できる設備を設けること。
洗浄設備（条例別表第2第3号レ、第5号二(4)関係）	次の基準を満たすこと。 イ 営業期間が同一場所で連続して15日以上施設にあっては、食品、容器包装、機械器具等を洗浄するための洗浄設備を有すること。 ロ 営業期間が同一場所で連続して15日未満の施設にあって、洗浄設備として給水容器を使用する場合は食品、容器包装及び大型の機械器具類の洗浄を行わないものとし、蛇口付きのものとする。ただし、洗浄を要する機械器具等を使用しない場合は洗浄設備を有しないことができるものとする。
温度計（条例別表第2第4号へ関係）	冷蔵冷凍設備には、外部から見易い位置に温度計を設けること。また、発泡スチロール製の容器その他の保冷性を有する容器に氷水を入れる形態にあっては、氷水の温度を確認するための温度計を備えること。
清掃設備（条例別表第2第4号ト、第5号二(5)関係）	施設を清掃等するための専用の用具を必要数備えること。

別表第4（第12条関係）

第1欄	第2欄
食品の温度管理（規則別表第17号第3号イ関係）	<p>次の基準を満たすこと。</p> <p>イ 食品保管設備については、直接日光をしゃ断する措置をすること。機械式冷蔵冷凍設備については、蓋に遮光性を有するフィルムを貼る、蓋の上に直射日光を遮るための板を置くなどの方法を認めるものとする。</p> <p>ロ 冷蔵冷凍設備の温度を定期的に測定し、内部の温度が10℃以下（保存基準が設定されているものを保管する場合は当該温度以下、包装品を保管する場合は保存方法に規定する温度以下）であることを定期的に確認し、その結果を記録すること。</p>
器具（規則別表第17号第3号ホ関係）	水道施設がない施設にあつては、使い捨て容器を使用して食品を提供すること。
給水容器（規則別表第17号第4号ニ関係）	給水容器を使用する場合は、内部を定期的に洗浄し、常に清潔に保つこと。
原材料の保管（規則別表第18号第1号、第8号関係）	原材料の保管にあつては、交差汚染を避け、適切な温度管理を行うこと。
提供食品の取扱い（規則別表第18号第1号、第8号関係）	飲食店営業にあつては、提供食品はその場で喫食させるものであること。また、調理後の保管は極めて短時間に留めること。

お祭り・イベント・バザー等での

食品の提供について

衛生的に
食品を
提供して
いますか？

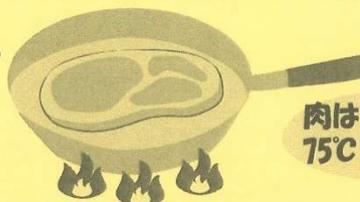
「提供直前に中心部まで十分に加熱」

して食品を提供しましょう。

半熟は×



玉子は完全に
固まるまで加熱！



肉は中心部を
75℃で1分以上！

「生もの(生野菜等)は提供できません。」

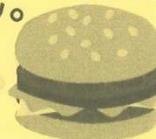
具材として挟み込んだり、トッピングであっても十分に加熱しなければ提供できません。

未加熱ソースは×



ピタサンドは
禁止です！

ハンバーガーはパン、具材の
全てを加熱しないと提供できません



生野菜は×

チーズは×

「現場や自宅で下処理は行えません」

許可施設等で下処理を行うか、下処理済みの製品を仕入れて使用しましょう。

現場や家では
カット禁止



現場や家では
串打ち禁止



「体調を確認」し、胃腸炎症状等がある場合、食品を取り扱う作業を避けましょう。

問い合わせ先

青葉区保健福祉センター(仙台市保健所青葉支所)衛生課

電話 022-225-7211(代表) 内線6722~6726

〒980-8601 仙台市青葉区上杉一丁目5-1 6階



果物のトッピングは缶詰 1種類のみ
(生、冷凍の果物はトッピング禁止)
シロップ、果実ソース、練乳等は市販品のみ
(自家製品は原則禁止)
水だけで作った氷のみ使用可
(糖分を含む練乳氷、果物氷等は禁止)

禁止食品

台湾かき氷 (練乳入り氷)
削り冷凍果実 (例.削り苺)
自家製シロップの使用
生の果物トッピング



氷以外の
水は削れません



別容器への
移し替え禁止

飲料の提供は、既製品飲料を容器から
そのまま注ぐ行為、又は、現場にて
熱湯抽出する行為に限ります。
(自家製飲料、容器移し替え禁止)

タビオカドリンクは、個包装
された市販品のタビオカを
袋等から直接カップ内へ
入れる場合のみ提供可



**トッピング
禁止**

飲料は、トッピング禁止

(自動車営業においては、果物等を飲料に
添える行為が一部認められています。)

禁止飲料

果物等を入れた発泡ワイン・サ-
フ-ズンマシンを使用した飲料
自家製果実酒
自家製シロップを使ったドリンク
店舗で抽出し、容器に移したコ-ヒ-

