

## 学校祭等においてメニューを決めるときは

簡単な設備しかない模擬店では、一般の飲食店のように手の込んだ調理やクッキーなどの菓子を製造して提供することはできません。

安全を確保するため、注文後加熱調理しその場で食べてもらえる食品または、既製品のアイスやジュース類を小分け提供するものに限っています。

次の表を参考にしてメニューを計画してください。

分類	メニュー	可否	条件	注意
めん類	焼きそば、焼きうどん	○	ハム、ソーセージを使い、生肉を使用しないこと。	目玉焼きのトッピングはできません。
	そば、うどん	○	たれ、麺は、市販品を使用すること。	冷たい麺は不可
	ラーメン	○	スープ、麺は、市販品を使用すること。	冷たい麺は不可
	スパゲティ	○	ソース、麺は、市販品を使用すること。	冷たい麺は不可
	カップラーメン	○		
煮物	おでん、煮込み、きりたんぼ鍋、豚汁	○	調理室内（公民館や家庭科室）で完成させること（生肉の使用可。）現場で再加熱すること。	
焼き物	焼鳥、焼きソーセージ、焼きさつま揚げ	○	加熱済みの市販品を再加熱すること。	
	焼肉	×		生肉の取扱はできません。
	焼魚	×		生魚の取扱はできません。
	たこ焼き、お好み焼き	○	市販品（冷凍食品）を再加熱すること。	調合済の粉からの調理も可だが、卵・生肉等の使用はできません。
	みそたんぼ	○	きりたんぼは市販品を使用し、再加熱すること。	
揚げ物	フライドチキン	○	市販品（冷凍食品）を再加熱すること。	
	フライドポテト、カツ	○	市販品（冷凍食品）を再加熱すること。	
蒸し物	肉まん、しゅうまい	○	市販品（冷凍、チルド食品）を再加熱すること。	
	ジャガバター、枝豆	○	皮むきや下ゆでは調理室（公民館や家庭科室）で行うこと。	前日調理厳禁
ご飯類	カレーライス	△	調理実習室で調理し、教室で食べさせるという形態であれば可。	食中毒の危険性高い。
	丼物	△		食中毒の危険性高い。
	生寿司、太巻きずし	×		食中毒の危険性高い。
	おにぎり	×		食中毒の危険性高い。
	サンドイッチ	×		食中毒の危険性高い。
卵類	ゆで玉子（トッピング含む）	×		食中毒の危険性高い。
	卵焼き、オムレツ	×		食中毒の危険性高い。
	煮卵	○	調理室内（公民館や家庭科室）で完成させること。	前日調理厳禁
菓子類	プリン、ゼリー	×		食中毒の危険性高い。 営業許可が必要
	生菓子（ケーキ、タルト、だんご、もち、まんじゅう、パイ、ワッフル、あんぱん等）	×		食中毒の危険性高い。 営業許可が必要
	クレープ	○	冷凍生地を使用すること または、市販品のクレープ皮にトッピング	生クリームは使用できません。植物性の既製品のホイップクリームは可。粉からの調理、卵の使用はできません。
	焼菓子	×	市販品にトッピングはOK	生クリームは使用できません。植物性の既製品のホイップクリームは可。粉からの調理、卵の使用はできません。
	揚菓子	○		調合済の粉からの調理は可。生卵、生クリームは不
	綿あめ	○		
	ポップコーン	○		
	大学芋	○		
	リンゴ飴、チョコバナナ	○	果物のカットは調理室（公民館や家庭科室）で行うこと。	
喫茶類	コーヒー、お茶	○	熱いものであればOK。冷たいものは既製品の小分けのみ	
	ジュース	○	既製品の小分けに限る。牛乳の使用は可（温度管理注意）	既製品のトッピングは可
	生ジュース	×		
	スープ	○		既製粉末を使用
	甘酒、しるこ	○	原材料は市販品を使用すること。	
	とろろてん、かき氷	○		
	ソフトクリーム	×		営業許可が必要
	ディッシャーアイス	○	アイスクリームは市販品を使用し、ディッシャーは常に清潔を保つこと。	手洗い重要
氷菓（へらで盛りつけるもの）	○	氷菓は市販品を使用すること。	手洗い重要	