

3

参考資料を活用しよう！

榎陵祭企画スタッフになったものの模擬店を出店するのは初めてという人も多いと思います。

「衛生基準を満たす食品や調理工程ってどんなものがあるんだろう？」

「このメニューを出すにはどんな物品を用意しなきゃいけないんだろう？」

「容器とか燃料ってどれくらい必要になるんだろう？」

などなど、疑問だらけではありませんか？

ここからは、そのようなメニュー決めや物品調達の参考になる資料を掲載します。さまざまな締め切りがどんどん迫ってきますので、早めによく話し合って自分たちの企画内容を練ってください！

■ 昨年度の出店状況 ■

よく提供されるメニューについて、昨年度の榎陵祭における出店数は以下の通りでした。

品目	出店数	品目	出店数
焼きそば	5	焼き鳥	15
ご飯もの	5	フライドポテト	5
ラーメン	3	飲み物	13
そば	5	アイス・かき氷	15
たこ焼き	4	チョコバナナ	3
フランクフルト	6	わたあめ	5
いももち	1	チュロス	5
せんべい	4	パフェ	3
からあげ	1	団子	2

■ レシピ集 ■

榎陵祭では食中毒を予防するため、保健所との相談の上、衛生基準を設けています。使用できる食品や調理工程は限られているため、メニューを決める際は衛生基準をよく理解した上で計画を立ててください。

ここでは、よく提供されるメニューについて、衛生基準に沿ったレシピの一例を紹介します。これらを参考にしながら、独自のメニューを考案してみてください！

▶ レシピ集の見方

ジャンル

メニュー名

* 食材

保存する際に冷蔵する必要がある食材には下線を引いています。

* 仕込み

大学構外の排水設備が整っている清潔な屋内で行う必要のある工程です。ここに記載されている工程は絶対にテント内で行わないこと！また、この工程は提供前日には行わず、提供当日にのみ行うこと！

* 調理方法

テント内で行う調理工程です。また、仕込みと同じくこの工程は提供当日にのみ行うこと！

* レンタル用品

自分たちで用意することが難しく、レンタルする必要がある物品です。ここに記載しているレンタル用品はすべてレントオール受注会（本冊子 P.14）にてレンタルできます。

* 容器

販売する際に使用する容器の例です。ここに記載している容器はすべて容器・氷受注会（本冊子 P.13）にて購入できます。

汁物

豚汁

* 食材

豚肉（カット済み）、大根、じゃがいも、人参、だし汁の素、味噌

* 仕込み

- ・大根、人参をいちょう切りにする
- ・じゃがいもを乱切りにする

* 調理方法

- ① 鍋にだし汁の素と豚肉、水を入れて煮込む
- ② アクを取り除きながら、残りの材料を加えて煮込む
- ③ 豚肉の色が変わり、野菜が柔らかくなったら味噌を溶く
- ④ 一煮立ちしたら完成 ※提供するまで煮続けてください！

* レンタル用品

寸胴鍋、鑄型コンロ、プロパンガス

* 容器

どんぶり



焼き物

お好み焼き

* 食材

お好み焼き粉、**豚肉**（カット済み）、**卵**、キャベツ、ネギ、鯉節、青のり、ソース、マヨネーズ

* 仕込み

キャベツを千切りに、ネギを輪切りにする

* 調理方法

- ① お好み焼き粉を水、卵で溶いて生地を作り、キャベツとネギを混ぜる
 - ② 鉄板に油を引いて熱し、生地を円盤状に広げ豚肉を上に乗せる
 - ③ 裏面が焼けたらひっくり返し反対側の面を焼く
 - ④ ソース、マヨネーズを塗った後、鯉節と青のりをふりかけて完成
- ※ 注文が入ってから焼くこと！

* レンタル用品

鉄板焼き機、プロパンガス

* 容器

トレー、パック

焼き物

たこ焼き

* 食材

たこ焼き粉、**卵**、**たこ**（ボイル・カット済み冷凍品）、天かす、紅しょうが、ソース、マヨネーズ、青のり、鯉節

* 仕込み

紅しょうがをみじん切りにする

* 調理方法

- ① たこ焼き粉を水、卵で溶いて、生地を作る
- ② たこ焼き用の鉄板に油を引いて熱し、生地を流し込む
- ③ たこ、天かす、紅しょうがを入れる
- ④ 裏面が薄く焼けたらピックでひっくり返す
- ⑤ 反対側が薄く焼けたらひっくり返して、丸くする
- ⑥ ソース・マヨネーズを塗って、青のり・鯉節をふりかけたら完成

* レンタル用品

たこ焼き機、プロパンガス

* 容器

トレー、パック

焼き物

焼き餃子

* 食材

餃子（既成品）、サラダ油、ごま油、餃子のたれ

* 仕込み

特になし

* 調理方法

- ① フライパンにサラダ油を引き中火で熱し、餃子を並べて底がこんがり焼けるまで焼く
- ② 熱湯を餃子が4分の1くらい浸かるくらいまで入れ、強めの中火にかける。蓋をして約3～4分蒸し焼きにする
- ③ 蓋を取り、強火で底の水気を完全に飛ばす
- ④ 少量のごま油を縁から流し入れてカリッと焼き、焼面を上にして盛り、餃子のたれをかけて完成 ※ 注文が入ってから焼くこと！

* レンタル用品

鋳型コンロ、プロパンガス

* 容器

トレー、パック

焼き物

ホットドッグ

* 食材

フランクフルト（既成品）、コッペパン（あらかじめ切り込みが入っているもの）、キャベツ、ケチャップ、マスタード

* 仕込み

キャベツを千切りにする

* 調理方法

- ① クーラーボックスにフランクフルトを氷または保冷剤とともに入れて解凍する
- ② 鉄板に油を引いて熱した後で、フランクフルトを焼く
- ③ キャベツを鉄板で軽く加熱する
- ④ コッペパンにキャベツとフランクフルトを挟み、ケチャップとマスタードをかけて完成 ※ ホットショーケースで保存すること！

* レンタル用品

鉄板焼き機、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

* 容器

エコ紙袋、トレー

揚げ物

揚げパン

* 食材

コッペパン、きな粉、砂糖、塩、油

* 仕込み

特になし

* 調理方法

- ① きな粉と砂糖、塩を混ぜる
 - ② 油を熱して、コッペパンを揚げる
 - ③ きつね色になったら取り出して、きな粉と砂糖、塩を混ぜたものをまぶして完成
- ※ ホットショーケースで保存すること！

* レンタル用品

フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

* 容器

エコ紙袋

揚げ物

コロッケ

* 食材

コロッケ（既製品）、油、ソース

* 仕込み

特になし

* 調理方法

- ① コロッケを油できつね色になるまで揚げる
 - ② ソースを塗って完成
- ※ ホットショーケースで保存すること！

* レンタル用品

フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

* 容器

エコ紙袋

揚げ物

フライドポテト

* 食材

じゃがいも、油、塩、ケチャップ

* 仕込み

じゃがいもをスティック状に切る

* 調理方法

- ① ボールに水を入れてじゃがいもを浸す
- ② 水気を拭き取った後、油を熱してじゃがいもを揚げる
- ③ きつね色より明るい色になったら油からあげ、塩をふりかけ、ケチャップを添えて完成 ※ ホットショーケースで保存すること！

* レンタル用品

フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

* 容器

トレー、深トレー、パック、エコ紙袋

揚げ物

串カツ

* 食材

串カツ (串に刺さった既成品)、油、たれ

* 仕込み

特になし

* 調理方法

- ① クーラーボックスの中に氷または保冷剤とともに串かつを入れて解凍する
- ② 串かつを揚げる
- ③ たれを付けて完成 ※ ホットショーケースで保存すること！

* レンタル用品

フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

* 容器

トレー、パック

大学いも

* 食材

さつまいも、油、砂糖、黒ゴマ

* 仕込み

- ・ さつまいもの皮を剥いて、乱切りにする
- ・ 変色防止のため水に漬ける

* 調理方法

- ① ペーパータオルで水気を拭き取る
 - ② 油でさつまいもに焼色が付くまで揚げる
 - ③ 鍋に水と砂糖を入れて沸騰させて蜜を作る
 - ④ 揚げたさつまいもに蜜をからめて、黒ゴマをふったら完成
- ※ ホットショーケースで保存すること！

* レンタル用品

フライヤー、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

* 容器

トレイ、深トレイ、パック



デザート

クレープ

* 食材

クレープの皮（既成品）、フルーツ（缶詰）、フルーツソース、フローズンホイップ

* 仕込み

特になし

* 調理方法

- ① クーラーボックスの中に氷または保冷剤とともにクレープの皮を入れて解凍する
- ② 広げた皮に缶詰のフルーツを置いたり、フルーツソースやフローズンホイップをのせて完成

* レンタル用品

特になし

* 容器

エコ紙袋

デザート

たい焼き

* 食材

たい焼き（既成品）

* 仕込み

特になし

* 調理方法

- ① クーラーボックスの中に氷または保冷剤とともにたい焼きを入れて解凍する
 - ② 大判焼き機などで焼いて完成
- ※ ホットショーケースで保存すること！

* レンタル用品

大判焼き機、プロパンガス、ホットショーケース、発電機

* 容器

エコ紙袋

■ 活動の記録 ■

活動の記録とは、榆陵祭に参加した団体が実際に企画を行うために必要だったものや支出金額・売上などを詳細に記録したものです。ここでは、昨年度の団体が提出した活動の記録をほぼ改変せずに記載しています。

なお、榆陵祭事務局室では過去3年分の活動の記録を保管しています。もっと見たい場合はぜひ榆陵祭事務局室までお越しください。



活動の記録 2017

屋外団体 (1年生団体)

使用区画： _____ 団体構成員： _____ 人

【企画内容】

例：写真を展示

【使用したレンタル用品と借入先】

例：ドラムコード1台 (ダスキンレンタルホール)

【使用した燃料】

	1日目	2日目	3日目	合計
ガソリン使用量	L	L	L	L
ガスボンベ使用量	本	本	本	本

【使用した食品・容器】

食品	数量・仕入先	容器	数量・仕入先
		木材	数量・仕入先

【使用した電力】

例：冷蔵庫 (75W)

▲ 昨年度の「活動の記録」記入用紙

Case.1 そばめし提供団体

* 使用区画

11

* 参加人数

60人

* 団体形態

有志・サークル団体

* 使用したレンタル用品

テント 2,700 × 3,600 mm × 1

横幕 2,700 mm × 1

横幕 3,600 mm × 1

発電機 2,000 w × 1

投光器 200 w × 2

ドラムコード 4口

テーブル W1,800 × D450 × H700 mm × 3

鉄板焼き器 × 1

プロパンガス × 1

冷蔵庫 80 ~ 100 L × 1

ダスキントールより

* 使用した食品

食品	数量	仕入れ先
豚ひき肉	40kg	業務スーパー 八軒店
キャベツ	125 玉	八百丸(北 25 条)
紅しょうが	1 kg × 3 袋	業務スーパー 八軒店
むし麺	900 g × 78 袋	同上
パックご飯	3 パック × 167 個	同上

* 容器

使用容器	個数
パック	1000 個
スプーン	500 個
おはし	1000 膳

* **ガソリン使用量**

3日間合計で 13 L

* **ガスボンベ使用量**

3日間合計で 2 本

* **商品・売値**

商品	売値
そばめし	400 円

* **売上額**

1 日目 111,760 円 2 日目 157,580 円
3 日目 107,520 円

合計 376,860 円

* **準備にかかった費用**

食品代	127,000 円
容器代	19,000 円
雑費	64,800 円
レントオール代	64,800 円
分担金	10,000 円
ガソリン代	1,300 円

合計 235,100 円

* **Nire Pepper のクーポン内容**

じゃんけんて勝ったら 50 円引き、負けても 20 円引き

Case.2 焼き鳥提供団体

* 使用区画

C14

* 参加人数

50人

* 団体形態

1年生団体

* 使用したレンタル用品

テント (3.6 m × 2.7 m) × 1

横幕 3.6 m × 1, 2.7 m × 2

発電機 2000 w × 1

投光器 200 w × 2

ドラムコード × 1

テーブル × 1

焼き鳥機 × 2

ホットショーケース × 1

冷蔵庫 120 ~ 150 L × 1 すべてダスキンレントオールさんから

* 使用した食品

食品	数量	仕入れ先
もも	2,000本	アミカネット
皮	1,000本	同上
ねぎ間	1,000本	同上
タレ	1,650g×4本	同上

* 容器

使用容器	個数
ラミパック	1200個
紙コップ	300個

* ガソリン使用量

1日目 10L 2日目 10L
3日目 10L

合計 30L

Case.3

わたあめ提供団体

* 使用区画

E10

* 参加人数

67人

* 団体形態

有志・サークル団体

* 使用したレンタル用品

パイプtent 2700 mm × 3600 mm × 1
横幕 2700 mm × 2
横幕 3600 mm × 1
投光器 200 w × 2
ドラムコード × 1
綿菓子器 × 1
発電機 × 1

* 使用した食品

食品	数量	仕入れ先
ザラメ	(未記入)	業務スーパー すすきの狸小路店
きな粉		スーパーアークス 北 24 条店
ココアの粉		
抹茶の粉		

* 容器

使用容器	個数
割り箸	(未記入)

* ガソリン使用量

1日目	5 L	2日目	5 L	
3日目	5 L			合計 15 L

* **ガスボンベ使用量**

未記入

* **商品・売値**

商品	売値
綿菓子	100 円
綿菓子 大	200 円

* **売上額**

1 日目 20,100 円 2 日目 30,000 円
3 日目 20,000 円

合計 70,100 円

* **準備にかかった費用**

レンタル用品等 50,000 円
ガソリン 1,300 円
食品 5,548 円
装飾 1,836 円

合計 58,684 円

* **Nire Pepper のクーポン内容**

不参加

Case.4 フライドポテト提供団体

* 使用区画

F12

* 参加人数

48人

* 団体形態

1年生団体

* 使用したレンタル用品

テント (2700 mm × 3600 mm)	横幕 (2700 mm) × 2
横幕 (3600 mm)	発電機 2000 w
プロパンガス ×2	投光器 ×2
ドラムコード	ホットショーケース
冷凍庫	フライヤー
テーブル (1800 mm × 600 mm × 700 mm) × 2	

(全てダスキンレントオール)

* 使用した食品

食品	数量	仕入れ先
フライドポテト	90 kg	業務スーパー
塩	1 kg×3	同上
コンソメ	300g	同上
カレー粉	400g	同上
ケチャップ	1kg×2	同上
キャノーラ油	16.5 kg × 2	同上
一味	1個	同上

* 容器

使用容器	個数
紙コップ	1000個
つまようじ	300本
ハンドソープ	1個

* **ガソリン使用量**

1日目 10 L 2日目 10 L
3日目 10 L **合計 30 L**

* **ガスボンベ使用量**

1日目から2日目の途中までで1本使用
2日目の途中から3日目までで1本使用 **合計 2本**

* **商品・売値**

商品	売値
フライドポテト	全品 200 円
しお	
コンソメ	
コンソメー味	
カレー	
ケチャップ	
チョコ	

* **売上額**

1日目 60,100 円 2日目 70,300 円
3日目 46,750 円

合計 約 177,150 円

* **準備にかかった費用**

レンタル用品	約 65,000 円
食品	約 31,000 円
その他	約 29,000 円

合計 約 125,000 円

* **Nire Pepper のクーポン内容**

じゃんけんに勝ったら 50 円引き

Case.5 揚げアイス提供団体

* 使用区画

E2

* 参加人数

47人

* 団体形態

1年生団体

* 使用したレンタル用品

発電機 (2000 w) × 1
チェストフリーザー (100 L) × 1
レジャークーラー × 1
フライヤー × 1
投光器 × 2
パイプテント × 1
横幕 × 3
ドラムコード × 1
テーブル × 2

※全てダスキンレントオール

* 使用した食品

食品	数量	仕入れ先
シューアイス (バニラ)	705 個	タスカルネットショップ
シューアイス (チョコ)	360 個	アンティコ
シューアイス (抹茶)	360 個	同上
食用油	30L	アミカネットショップ
小麦粉	7kg	同上
パン粉	14kg	同上
飲料水	10L	スーパー

* 容器

使用容器	個数
バーカ二袋	150 個



歴史ある北大祭プレ企画

仮装行列 2018

5月26日(土)

詳しくは準備ガイドブック P.62 をご覧ください

榆陵祭参加の手引き ～はじめてのおまつり～

2018年4月5日 初版第1刷発行

著者 榆陵祭2018実行委員会事務局

編者 榆陵祭2018実行委員会事務局

藤塚 紫苑

発行者 榆陵祭2018実行委員会事務局

堀内 悠輝

発行所 榆陵祭2018実行委員会事務局

〒060-0817

北海道札幌市北区北17条西8丁目

北海道大学高等教育推進機構 N305 学生集会室

各種会議・説明会などの日程

日程		会議・受注会など	準備ガイド	日程		会議・受注会など	準備ガイド
4月	13日(金)	第1回榎陵祭説明会	P.26	5月	10日(木)	木材受注会	P.37
	17日(火)	第2回榎陵祭説明会			容器・氷受注会	P.39	
	24日(火)	第3回榎陵祭説明会			第4回榎陵祭説明会	P.26	
5月	1日(火)	地割り会議	P.28	6月	17日(木)	レントオール追加受注会	P.41
	7日(月)	部屋割り・地割り補助会議	P.29		模擬店PRステージ	P.33	
	8日(火)	レントオール受注会	P.41		22日(火)	第5回榎陵祭説明会	P.26
	9日(水)	レントオール受注会	P.41		26日(土)	仮装行列	P.62
		木材受注会	P.37	28日(月)	屋外直前説明会	P.33	
		容器・氷受注会	P.39	1日(金) ~3日(日)	榎陵祭当日!		
		模擬店グランプリ説明会	P.32	8日(金)	第6回榎陵祭説明会	P.26	
		仮装行列説明会	P.32				

各種申請チェックリスト

✓欄		申請名	申請開始日	申請締切日	媒体	準備ガイド
<input type="checkbox"/>	必須	エントリー	4月13日(金)	4月16日(月)	Web	
<input type="checkbox"/>	必須	企画内容申請		4月20日(金)	Web	P.15
<input type="checkbox"/>	必須	団体登録用紙			紙	P.16
<input type="checkbox"/>	任意	仮装行列参加申請		5月18日(金)	Web	P.62
<input type="checkbox"/>	任意	模擬店PRステージ		5月10日(木)	Web	P.63
<input type="checkbox"/>	必須	屋外ブロック希望順申請	4月17日(火)	4月27日(金)	Web	P.28
<input type="checkbox"/>	必須	Nire Pepper 原稿用紙		5月1日(火)	紙	P.57
<input type="checkbox"/>	任意	代理人申請(地割り会議)			口頭	P.27
<input type="checkbox"/>	必須	誓約書	4月24日(火)	5月15日(火)	紙	P.20
<input type="checkbox"/>	必須	サブスタッフシフト希望調査表		5月10日(木)	紙	P.19
<input type="checkbox"/>	任意	屋外フードパネル応募			USB	P.64
<input type="checkbox"/>	任意	ちびっこパネル応募			Web	P.65
<input type="checkbox"/>	任意	木材受注申請	4月25日(水)	5月6日(日)	Web	P.37
<input type="checkbox"/>	任意	立て看板借用申請		口頭	P.37	
<input type="checkbox"/>	任意	容器・氷受注申請		Web	P.39	
<input type="checkbox"/>	任意	冷蔵庫専用電源使用申請書		5月4日(金)	紙	P.24
<input type="checkbox"/>	必須	屋外火気器具等使用申請	5月1日(火)	5月8日(火)	Web	P.22
<input type="checkbox"/>	任意	机・椅子使用希望調査		Web	P.34	
<input type="checkbox"/>	任意	車両入出構調査	5月2日(水)	5月23日(水)	Web	P.22
<input type="checkbox"/>	任意	深夜機材番申請書	5月15日(火)	5月22日(火)	紙	P.23
<input type="checkbox"/>	任意	榎陵祭2018アンケート	榎陵祭終了後	6月15日(金)	紙	
<input type="checkbox"/>	任意	活動の記録2018	榎陵祭終了後		紙	