

16 名城大学大学祭で調理・販売できる品目

下記の品目はテント内においての最終加熱で完成できるものの例です。

1. 菓子類

調理品目	調理工程の例
あんまき	薄く細長い生地であんこを巻く。
大判焼き	生地を焼き型に流し込んで、あんこをのせ、その上にさらに生地をのせて、高さの低い円筒状にする。
果実飴	割り箸を刺したリンゴ、ミカン、ブドウ等に砂糖水を加熱した飴を回しつけ、固める。
チョコバナナ	割り箸に刺したバナナを溶かしたチョコレートでコーティングし、固める。(カットしたバナナは禁止)
カステラ焼き	生地を小さな焼き型に流し込んで焼く。
クレープ	生地を薄く焼いた皮にチョコレート、あん類、ジャム類を挟む。
たい焼き	鯛をかたどった焼き型に生地を流し入れ、中にあんこを入れ焼く。
たません	鉄板等で十分に卵を焼き、既製品のせんべいではさむ。
チュロス、ドーナツ	冷凍、または冷蔵された既製品を油で揚げる。
べっこう飴	砂糖を加熱し溶かした後、金型に流し込んで冷却する。
みたらし団子	既製品の団子を焼き、砂糖醤油のたれをかける。
わらび餅	既製品を購入し提供する(きな粉等の粉付は自ら行わない)
ポップコーン	市販のポップコーン用のコーンを加熱する。
綿菓子	綿菓子メーカーにざらめを入れ、割り箸にまきつける。
マシュマロ焼き	市販のマシュマロを割り箸に刺し、焼く。

2. 副食・麺類

調理品目	調理工程の例
大学芋	さつまいもを揚げ、煮詰めておいたタレをかける。
アメリカンドック、からあげ、串かつ、フレンチフライドポテト、さつまスティック、コロッケ	冷凍食品を油で揚げる。または電子レンジで加熱調理する。
イカ焼き	冷凍保存されたイカに、タレ等をつけてホットプレートで焼く。
潮汁、豚汁、味噌汁	野菜、食肉等を味噌、醤油等で調味する。または、煮込んで汁物にする。
シチュー、カレー	レトルトのシチューまたはカレーを温める。
うどん、そば、中華そば	茹でた麺を温かいつゆにいれる。(伊勢うどんや、冷やしは除く)
お好み焼き、チヂミ、広島焼き	生地に野菜、卵、肉、イカ等の材料を加え、鉄板で焼き、ソース、マヨネーズ、青のり等をかける。

おでん、広東煮	魚肉練り製品、こんにゃく、大根、卵等を煮汁で煮込む。
調理品目	調理工程の例
串焼き、焼き鳥	冷凍された既製品(鶏肉、豚肉、牛肉)を冷蔵庫またはクーラーボックスで保存し、中まで火が通るように焼く。(つくねを含む)
五平餅	冷凍された五平餅をあぶり、焼く。
ぜんざい	あんこを溶かした汁中に既製品の餅や白玉団子等を入れ加熱する。
雑煮	餅、具を汁で煮る。
タコ焼き	生地をタコ焼き専用の鉄板に流し入れ、その上に、タコ、キャベツ、紅しょうが等を入れ、球状に焼き、ソース、マヨネーズ、青のり等をかける。(揚げタコ焼きも含む。)
中華まん、あんまん、シューマイ	既製品を蒸す、または電子レンジで加熱する。
どて煮	一口大に切った肉、スジ肉を味噌、砂糖等で煮込む。
煮スルメ	戻したスルメまたはイカを煮汁で軟らかく煮る。
フレンチドッグ、フランクフルト	既製品のフレンチドッグまたはフランクフルトを油で炒める。
じゃがバター	じゃがいもを蒸して、バターまたはマーガリンをつける。
焼きそば、焼きうどん	中華麺とキャベツ、肉、イカ等の具を炒めて、ソース等で調理する。
焼き餅	餅を焼き、醤油、きな粉等で調味する。
はしまき	生地をフライパンで焼き、割り箸に巻き、ソース、マヨネーズ、青のり等をかける。

3. 市販品販売

袋入りお菓子（食品表示がされたものに限る）、ペットボトル飲料、缶ジュース等

○注意事項

- ・食材はできる限り既製品や下処理済食材を使用すること。
- ・肉、魚介類については必ずカット済みのものを購入し、使用すること。
- ・ご飯ものは提供しないこと。
- ・トッピング類は未開封の状態で常温保存可能な既製品のものなら使用可能ですが、オーロラソース等混ぜたものやホイップクリームの提供はしないこと。またトッピングはかけたり、注ぎ分けるのみとし調理品と和えたり混ぜたりしないこと。
- ・食材の調理に包丁、ハサミ等の刃物類は使用しないこと。なお、袋等を開封するためにハサミを使用することは可能です。
- ・その他の実行委員が衛生上の問題があると判断したものは販売しないこと。
- ・使い捨てのスプーン、フォーク、つまようじは使用可能です。
- ・竹串の使用は原則禁止ですが、焼き鳥の既製品のように購入の段階ではじめから食材に竹串が刺さっているものは使用可能です。
- ・キムチは火を通すものに限り使用可能です。
- ・バター、マーガリン以外の乳製品は使用禁止です。
- ・明太マヨネーズは、明太子の粒が入っていない既製品のものののみ利用可能です。
- ・粉チーズは今年度から使用禁止となりました。