

販売可能不可能品目リスト

販売禁止品目の原則

- ・飲食物以外のもの <例：フリーマーケット>
- ・酒類（ノンアルコール含む）
- ・生鮮物・調理されていないもの（野菜、果物含む）
- ・乳製品
- ・手でもって食べるもの（爪楊枝、包み紙等の配慮があれば可）
- ・既製品 <例：スーパーのお惣菜>
- ・手でこねる調理工程を必要とするもの <例：手ごねハンバーグ>
- ・電力を使用するもの <例：炊飯器>
- ・企業協賛のあるもの <例：学祭のパンケーキ>

種類	基準	食品の例	販売条件
生もの	火を通さず生で食べるもの	サラダ・果物・生菓子・生肉・刺身・生ものの寿司・サンドイッチなど	<ul style="list-style-type: none"> ・完全に火を通すこと ・果物は缶詰のみ OK
貝類	貝	牡蠣・帆立	<ul style="list-style-type: none"> ・販売の禁止(食あたりしやすい)
乳製品	食材に生乳・生クリームなど、乳製品を使用したもの	アイスクリーム・ヨーグルト・生クリーム・牛乳 ※ホイップクリーム、マーガリンなどは生乳を使用していないためこれに含みませんが冷蔵保存を徹底するようにしてください。	<ul style="list-style-type: none"> ・既製品のチーズやバター・ホワイトソースのみ調理の際に火を通せば可 ・必ずクーラーボックスで保管すること ・調理過程での生乳の使用は不可
アルコール類	アルコール飲料及び疑わしいもの	ビール・ノンアルコールビール・ワインなど	<ul style="list-style-type: none"> ・みりんのみ使用可
その他	直接手で触れるもの	フライドチキン・ホットドッグなど	<ul style="list-style-type: none"> ・包み紙をつければ OK ※ただし結局は手で食べざるを得ないものに関しては不可 (例)枝豆
	手で練って作るもの	白玉・餃子・ハンバーグなど	<ul style="list-style-type: none"> ・既製品は可

	電力を使用するもの	綿菓子・アップルパイ(既製品は可)など	・発電機も使用禁止
--	-----------	---------------------	-----------

▼販売に注意が必要なもの

生肉を調理するもの・・・生焼けにならないように気を付けてください。また、食品が傷まないようにクーラーボックスなどで保存してください。

卵を使う料理・・・・・・・・・・しっかりと火を通すこと。殻を取った調理のみ可。

電力が予想されるもの・・・電力を使用しない調理方法を説明できるなら可。

チーズ・・・・・・・・・・焼き目をつければ可。

<具体的品物リスト>

	◎：許可 △：条件によって許可・不許可 ×：不許可	種類	理由・条件
あ行	×	アイス	乳製品のため市販のものでも不許可
	×	あげアイス	乳製品のため不許可
	△	揚げパン	紙で包むこと。
	△	揚げパスタ	直接手で食べざるをえないため、細いパスタ麺の形状以外のもののみ許可。
	△	アップルパイ	既製品を使い 包み紙 をつける場合のみ 許可
	◎	アメリカンドック	
	◎	イカ焼き	しっかりと火を通すこと
	×	いなり寿司	ご飯を直接手で詰め込むので衛生的に不許可
	◎	うどん	のせる具は 加熱 すること
	×	枝豆	直接手で食べざるを得ないため
	◎	お好み焼き	
	△	おこわ	鍋で炊けば可 炊飯器使用は不可
	△	おしるこ	白玉は既製品であること
	◎	おでん	卵には特にしっかりと火を通すこと
	◎	オムソバ	卵には特にしっかりと火を通すこと。
	△	おやき	包み紙 や 箸 をつけたら 許可

か行	△	かき揚げ	貝類は避けること
	◎	かき氷	既製品の氷を使う場合可
	×	カキフライ	カキは食あたりが多いため
	×	カスタードクリーム	乳製品のため。また卵に火が通っていないため
	△	カステラ	既製品に包み紙をつける場合のみ可
	△	から揚げ	爪楊枝・箸をつければ可
	△	カルボナーラ	市販のソースを使用すれば可
	◎	カレー	
	◎	缶詰	
	△	寒天	既製品なら許可
	△	餃子	既製品なら許可。また必ずしっかり火を通すこと
	△	クッキー	箸などをつけること
	△	クリープ	コーヒーなどに使用する場合のみ許可
	△	クレープ	缶詰のフルーツかつホイップクリームなら許可
	×	くず餅	生菓子のため不許可
	△	ケーキ	ホイップクリームなら許可。フォークを必ずつけること
	△	ご飯	その場で調理する(炊く)かレトルトなら許可。ただし炊飯器・電子レンジの使用は不許可
	△	コロッケ	冷凍の既製品を当日揚げただけの調理で販売するときのみ可。 また包み紙もしくは箸などをつけること
さ行	△	じゃがバター	必ず箸をつけること・バターに完全に火を通すこと
	×	サンドイッチ	火を通していないため
	△	白玉	既製品のみ。必ず箸またはスプーンなどをつけること
	△	サータアンダギー	必ず包み紙や箸などをつけること
	◎	ジャム	既製品のみ可
	×	ジャークチキン	事前調理が必要なため
	△	シチュー	既製品のルーを使う場合のみ許可
	△	すいとん	白玉が既製品なら許可
	△	ゼリー	既製品または手を加えたものなら許可

	◎	そば	のせる具は加熱すること
	◎	雑炊	完全に火を通してください。
	◎	そばめし	ご飯をその場で調理する(炊く)かレトルトなら許可。 ただし炊飯器・電子レンジの使用は不許可
た行	△	たいやき	※電力の注意事項参照
	△	タコス	チーズは既製品を使用かつ具材にも火を通す場合のみ許可。また包み紙または箸などを必ずつけること
	△	たこせん	必ず包み紙をつけること
	◎	たこやき	
	◎	出し巻き卵	
	△	たません	必ず包み紙をつけること
	△	たらこスパゲッティ	既製品なら許可 また、たらこを使用する場合は完全に火を通すこと
	△	タピオカ	缶詰のものをお湯で沸かして使用する場合のみ許可
	△	だんご	既製品かつ、爪楊枝などをつける場合のみ許可
	◎	坦々麺	乗せる具材は加熱すること
	◎	チゲ鍋	
	◎	チヂミ	
	×	つけもの	火が通っていないため
	△	茶漬け	具材全てに火を通せば可
	×	チョコバナナ	果物の使用は缶詰のみのため
	△	チーズフォンデュ	爪楊枝などをつける場合のみ許可
	×	ティラミス	生菓子なので不許可
	△	つくね(つみれ)	既製品の場合のみ許可
	△	田楽味噌	加熱すれば可
	△	豆腐	加熱する場合のみ許可
	△	ドーナッツ	包み紙をつける場合のみ許可
	△	ところてん	既製品なら許可
	◎	豚汁	
な行	△	ナタデココ	既製品の場合のみ許可。
	△	ナチョス	既製品のチーズを使用し、かつスプーンなどを

			つける場合のみ 許可
	△	肉団子	市販のものの場合のみ 許可 。
	×	生春巻き	火が通っていないため
	△	ナン	必ず包み紙をつけること。
	△	肉まん	必ず包み紙をつけること。
は行	◎	はしまき	
	×	ババロア	乳製品使用のため不許可
	△	パフェ	クリームの使用はホイップクリームのみ 許可 。 果物などは必ず市販の缶詰を使用すること
	◎	春雨スープ	
	△	春巻き	調理するときは箸を使用すること
	△	ハンバーガー	野菜とパンは完全に火を通し、かつ包み紙をつける場合のみ許可
	△	ハンバーグ	既製品のみ可
	△	ピザ	必ず包み紙をつけること。
	◎	ピラフ	
	△	フライドポテト	必ずフォークや爪楊枝をつけること
	◎	フランクフルト	
	△	フルーツポンチ	缶詰の場合のみ許可
	×	フレンチトースト	牛乳使用のため
	×	フレッシュジュース	生の野菜を使用するため
	◎	豚キムチ	
	△	ベビーカステラ	必ず爪楊枝をつけること
	△	ホットケーキ	添付物にバターは不可
	△	ホットドッグ	パンや野菜を必ず 加熱 し、かつ 包み紙 をつける場合のみ 許可
	△	ポップコーン	必ず箸や爪楊枝などをつけること
	×	ポテトサラダ	野菜に火が通っていないため
	△	ホワイトソース	既製品のみ可
ま行	△	マドレーヌ	既製品かつ包み紙 をつける場合のみ 許可
	△	ミルクせんべい	チューブ で販売されている練乳を使用する場合のみ 許可
	△	ミルクティー	粉末の既製品のみ可
	△	蒸しケーキ	包み紙 をつける場合のみ 許可
	◎	マーボ豆腐	

	◎	マーボなす	
	◎	味噌汁	
	◎	もだん焼き	
	△	もち	既製品なら可
や行	△	焼きおにぎり	具をのせる場合、具は 加熱 すること
	◎	焼きそば	
	◎	焼き鳥	
	◎	焼きマッシュマロ	
	△	焼き芋	包み紙 をつける場合のみ 許可
	◎	焼きめし	
	◎	野菜炒め	
ら行	△	ラスク	爪楊枝 を付ければ可
	◎	ラーメン	のせる具は 加熱 すること
	×	りんご飴	りんごに火が通っていないため
わ行	△	ワッフル	クリームの使用はホイップクリームのみ許可。 果物などは必ず市販の缶詰を使用すること、包み紙 をつける場合のみ 許可
	×	わらび餅	生菓子のため不許可
	△	ワンタンメン	具材に火を通してください。