

この手引きについて

『榆陵祭参加の手引き』は、1年生の各クラスの榆陵祭クラススタッフおよび榆陵祭に初めて参加するサークル・有志団体の皆さまが榆陵祭に向けて円滑な準備を行えるように作成されたものです。まずはこの手引きを読んで、榆陵祭へのイメージをつかんでもらえればと思います。

ただし、榆陵祭の準備に必要な情報を全て記載しているわけではございませんので、詳しくは第1回榆陵祭説明会で配付する『榆陵祭2026準備ガイドブック』(以下、準備ガイドブック)をご覧ください。

榆陵祭クラススタッフ

榆陵祭企画スタッフになった方々には以下の仕事をさせていただきます。

- ・1名が代表して第1回榆陵祭説明会に出席し、そこで得た情報をクラスに共有する。
- ・係を4名決める(団体責任者、副団体責任者、防災・衛生指導者、団体会計)。
- ・係につかなかった人は当日の模擬店運営や試作等で積極的に係をサポートする。

係についての詳細は第1回榆陵祭説明会で配付される準備ガイドブックを参照してください。

第1回榆陵祭説明会は4月10日(金) 18:45から総合教育棟(旧:高等教育推進機構(以下、「総合教育棟」))のSkyHALLで行われます。受付は18:30までなので、忘れずにお越しください。

※係になった場合は、上記2つの仕事を終えた後も係として各クラスの榆陵祭に関する仕事を行っていただきます。

榆陵祭アドバイザーについて

榆陵祭企画スタッフを経験した事務局員が、アドバイザーとして、模擬店出店の準備や運営について質問にお答えします！LINE公式アカウントで個別に質問対応を行います。お気軽にご利用ください！なお、返信にはお時間をいただく可能性がございます。緊急性の高い質問がありましたら、総合教育棟 N204 榆陵祭事務局室までお越しいただくか、下記の連絡先までお問い合わせください。



【榆陵祭アドバイザー公式LINE】

質問がある時は

榆陵祭の準備を進めていくうえで緊急性の高いご質問があれば、総合教育棟N204榆陵祭事務局室まで連絡してください。ただし、基本的に開室期間中以外のお問い合わせには対応しておりません。あらかじめご注意ください。

総合教育棟 N204 榆陵祭事務局室

平日 11:00～20:00

土・日・祝 11:00～16:00

TEL・FAX 011-709-5037

MAIL nire@hokudaisai.com

目次

榆陵祭について

- p.4 榆陵祭ってなに？
- p.5 榆陵祭を彩る様々な発表・展示
- p.6 模擬店に関する企画

榆陵祭への参加

- p.8 榆陵祭を迎えるまでの大まかな流れ
- p.9 榆陵祭参加団体用公式 Web サイト
- p.11 説明会
- p.12 エントリー
- p.13 物品の調達

参考資料

- p.16 昨年の出店状況
- p.17 レシピ集
- p.24 衛生基準に違反する工程の例
- p.26 活動の記録

榆陵祭について

榆陵祭ってなに？

北大祭は、「農学祭」や「医学展」などの学部祭や、「榆陵祭」、留学生が運営する「IFF (International Food Festival)」といった複数の「各祭」で構成されています。つまり、1年生の皆さんに参加していただく「榆陵祭」とは、北大祭を構成する各祭の1つなのです。

榆陵祭は1年生だけでなく、様々な部活やサークル・有志団体が参加する、学部や学年の垣根を超えた祭です。今年で31回目の開催となるこの祭は北大祭の中でも最大の規模を誇ります。



榆陵祭を彩る様々な発表・展示

榆陵祭は、メインストリートと総合教育棟を中心に開催されます。昨年、総合教育棟では、写真・イラスト・映像作品の発表のほか、鉄道模型やプラネタリウムの展示といったユニークな企画が数多くありました。また毎年数多くの音楽団体が屋内でも発表を行っており、多彩なジャンルの音楽で賑やかな空間を創り出しています。



▲屋外の模擬店の様子



▲屋内でも個性的な展示・発表が多数！

榆陵祭について

榆陵祭への参加

参考資料

模擬店に関する企画

メインストリートには北大祭全体で180ほどの模擬店が並びます。榆陵祭はそのうち約130店舗を占め、総合教育棟前から総合博物館周辺まで、個性あふれる模擬店の数々が祭を盛り上げます。1年生は屋外で模擬店を出店しています！

そして、模擬店を盛り上げる企画・広報物もさまざまあります。多くの団体がこれらを利用して、自分たちの模擬店の魅力を最大限にアピールしています。ここではそんな企画についてご紹介します。

模擬店グランプリ

模擬店グランプリとは、屋外団体を対象に、来場者の投票で人気の模擬店を決定する企画です。提出していただいた企画内容をもとに部門分けを行い、部門ごとに投票数を競います。模擬店グランプリで高順位をとって宣伝効果の高いのぼりをゲットすれば売上アップのチャンス！1年生の皆さんは「フレッシュマン部門」にエントリーされます。目指せナンバーワン！



模擬店パネル

模擬店パネルとは、北大祭の模擬店で提供されるメニューの写真を集めて企画名・団体名・区画とともに掲載するものです。パネルはメインストリート上に設置され、みなさんのお店でどんなメニューが提供されているのか、ご来場の方は一目でわかります。



榆陵祭について

榆陵祭への参加へ

模擬店ガイド

模擬店ガイドには、北大祭の模擬店を一覧できるMAPや各模擬店の紹介が掲載されます。模擬店ガイドを活用して自分たちの模擬店を宣伝しよう！



参考資料

榆陵祭への参加

榆陵祭を迎えるまでの大まかな流れ

1年生エントリー (4月中旬)

榆陵祭への参加意思を表明するために行うものです。第1回榆陵祭説明会で配られる1年生エントリー方法を参考に行ってください。なお、第1回榆陵祭説明会終了後エントリーしていただく時間を設けるので、その際にエントリーしていただく形になります。詳しい説明は12ページに記載しています。

団体登録用紙

団体の情報を登録するためのものです。係に関する情報がメインになるので、まずは団体内で団体責任者、副団体責任者、防災・衛生指導者、団体会計、の4つの係を決めてください。係に就いた方は学生証のコピーを貼付する必要があるので、早めに準備しておきましょう。

誓約書

北大祭のルールを守ることを誓約していただきます。クラス全員の名簿および係の印鑑が必要です。名簿に関しては手書きである必要はないので、Wordなどで作成して印刷することをおすすめします。

模擬店ができるまで①「出品品目の決定」

参加団体用公式Webに公開される衛生基準や、過去に何が出品されていたかなどを参考にしながら模擬店で販売するものを決めましょう。クラスで様々な意見を募ってみましょう。

「参考資料」にはレシピの一例や去年の出店状況など出品品目を決めるにあたって役立つ情報を多数掲載しているのでぜひご覧ください。

企画内容申請

企画内容や使用食品、調理工程などの申請を行うものです。この申請までにクラスで提供するメニューを決めなければなりません!締め切りは4月21日(火)です。

地割り会議 (4月23日《木》)

この会議で榆陵祭当日どこに出店するかを決定します。また、受付時には参加費の支払いもあります。建て替える必要がないように事前に団体内で集金しておくことをおすすめします。

模擬店ができるまで②「仕入れ先の決定」

何をどこでいくらで買って、いつ届くか。出品品目の決定にも関わる重要な内容です。

レンタル用品などを含め原価が決まってから、「何個をいくらで売れば利益が出るか」をしっかりと考えることが鍵です。

模擬店ができるまで③「試作」

いきなり大量のロットで購入して思ったものと違うものが届いた…。そんなことがあっては困ります。当日の調理の流れの確認や味の確認などのため、まずは試作をしてみましょう。

クラスのみんなでの親睦が深まるチャンスでもあります。調理の流れやどのようなトッピングをどれだけつけるか…予算や調理時間と相談しながら、クラスの商品の最終調整をする段階です。檜陵祭企画スタッフだけでなく、みんなで考えることが成功への秘訣です。

受注会 (5月中旬)

- 檜陵祭当日に必要な物品の仕入れをサポートするのが受注会です。
- ・レントオール受注会 (5月11日《月》、12日《火》)
 - ・容器・氷受注会 (5月14日《木》、15日《金》)
 - ・木材受注会 (5月14日《木》、15日《金》)

模擬店ができるまで④「広報」

SNS上での広報活動も売上に直結する要素のひとつです。クラス内で協力しあって個性的な宣伝をしてみましょう。

また、当日の広報手段には、テントに設置する看板や装飾があります。デザインを工夫して制作してみましょう。

模擬店ができるまで⑤「当日シフト」

当日は檜陵祭クラススタッフを中心に模擬店のシフトを回すこととなります。呼び込みや調理、金銭の授受など、当日のスキルも必須！仲の良い友達同士でシフトに入るもよし、当日一緒に働くことではじめましての人と仲良くなるもよし！

檜陵祭当日！！

上記以外にも必要な提出物や説明会がたくさんあるので、第1回檜陵祭説明会で配付される準備ガイドブックをしっかりと読んで、準備を進めていってください！

～売り上げの分配の方法についての薦め～

檜陵祭前に分配の方法(徴収した分は返金した上で残りは打ち上げに使用orお金を徴収させてもらった人全員に平等に分配orシフトに入った人に多めに返金or係についた人に多めに返金etc.)を決めておくことを推奨します。

榆陵祭参加団体用公式Webサイト

参加団体用公式Webサイトでは、榆陵祭の準備に役立つさまざまな情報を発信しています。榆陵祭期間中も役立つ情報を発信していく予定ですので、ぜひ活用してください！



参加団体用公式Webサイトでできること

- ・今後の日程の確認
 - ・各種会議・説明会にて配付された資料の閲覧・ダウンロード
 - ・登録・申請システムの利用
- など

「登録・申請」について

「登録・申請」ページとは、参加団体用公式Webサイト中に設けている団体専用ページであり、団体責任者の学生番号とパスワード（エントリー時に決めるもの）を入力してログインできます。このページから各種登録・申請を行うことも多いので覚えておいてください。



▲登録・申請ページ

説明会

榆陵祭までの約2か月の間には、たくさんの会議や説明会が開催されます。詳しい日程・場所は準備ガイドブックで確認し、出席してください。もし出席できない場合は、事前に nire@hokudaisai.com までご連絡ください。該当する会議・説明会の終了後に配付資料をお渡ししますので、総合教育棟N204榆陵祭事務局室までお越しください。



榆陵祭説明会

榆陵祭に参加する団体の代表者が集まる説明会です。模擬店の準備や榆陵祭当日の運営に関する重要な情報をたくさんお伝えします。各団体1名で出席してください。

地割り会議

屋外団体が使用する場所（区画）を決定する会議です。この会議で区画を獲得しないと榆陵祭に参加することができません。絶対に出席してください！

各団体1名のみ出席でき、原則として団体責任者に限ります。団体責任者が出席できない場合は、事前に代理人申請が必要です。

防災・衛生説明会

防災や衛生に関する注意事項を説明する会です。防災・衛生指導者の出席が必須となっており、この説明会に参加しないと、榆陵祭に出店できません。事故のない榆陵祭にするために、非常に重要な説明会なので、必ず出席してください。

レントオール説明会

発電機などのレンタル用品の使い方について説明します。レントオール受注会で発電機またはプロパンガスを注文した団体の防災・衛生指導者は必ず出席してください。

屋外直前説明会

榆陵祭当日に関する注意事項を榆陵祭事務局からお伝えする説明会です。榆陵祭期間中使用する重要な配付物がたくさんありますので、必ず出席してください。

エントリー

エントリーは先ほど紹介した参加団体用公式 Web サイト (p.10) から行います。

第1回榎陵祭説明会終了後、エントリーを行う時間を設けます。

①

Web サイトの手順にそって A のページが表示されたら、第1回榎陵祭説明会で配付されるレジユメに記載の8桁のエントリーコードを入力し、送信してください。

②

B のページが表示されますので、必要事項を入力して確認・送信してください。

③

②で「ELMS アドレス」に入力したメールアドレスにエントリーの確認メールが送信されますので、メールに記載の URL をクリックしてエントリーを完了してください。

④

登録・申請ページからログインできることを確認してください。

榎陵祭2026 1年生エントリーコード入力フォーム

このページは日本語でのみ利用可能です。

A

エントリーコード

第1回榎陵祭説明会で伝えられた、クラスごとのエントリーコードを入力してください。

送信する

戻る

B

榎陵祭2026 1年生エントリー

Show in English

*は必須項目です。

団体基本情報

団体名*

1-11-12

*この項目は変更できません。

団体名フリガナ (カナ)*

イチノジュウイチジュウニ

*この項目は変更できません。

パスワード*

*半角英数字・4文字以上で入力してください。

再入力

希望区画予備調査*

屋内・1種2階普通教室ブロック

*区画については区画紹介を参照してください。
*この調査で区画が決まるわけではありません。

意見・質問など

物品の調達

模擬店を運営するために必要なものはたくさんあります。榆陵祭事務局では、各団体で用意しづらい必要物品についてさまざまなサポートを行っています。ぜひ以下の制度を活用して、万全の準備を行ってください。

レンタル用品

テントや発電機、大型の調理器具など、各団体では用意しづらい物品をレントオール業者から借りることができます。取り扱っている物品について詳しくは後日参加団体用公式Webサイト(p.10)に掲載されているカタログをご覧ください。

▶ 事前申し込み

事前（期限未定）に、団体公式Webサイトから、レンタル用品仮申請（仮称）へレンタルしたい器具の申し込みをしてください。

▶ 注文

レントオール受注会

場所：北部食堂2階レンタル特設店（教科書特設店跡地）

日時：5月11日（月）・12日（火）

▶ 支払い

場所：北部食堂2階北部トラベルセンター

日時：5月14日（木）・15日（金）・18日（月）～20（水）10～17時

▶ 受取

日時：榆陵祭前日18時以降と榆陵祭1日目の午前中

※発電機またはプロパンガスを借りる団体は必ずレントオール説明会に出席してください。

※レントオール受注会では2人分の連絡先が必要なので、事前にレントオール受注会に行く人以外の連絡先を聞いておきましょう。



▲榆陵祭1日目、レンタル用品配付準備の様子

容器・氷

各団体の容器・氷の注文を一括でとりまとめ、榆陵祭期間中に受け渡しを行います。利用するメリットとしては、

- ・遠くに買いに行かなくても、大学構内で容器や氷を受け取ることができる
- ・不足した時、いつでも追加注文ができる

といったことが挙げられます。

詳細は第1回榆陵祭説明会で配付される準備ガイドブックを参照してください。

▶ 初回注文

参加団体用公式Webサイト (p.10)

日時：5月8日（金）～5月11日（月）

▶ 支払い

容器・氷受注会

場所：総合教育棟 E214

日時：5月14日（木）・15日（金）18:30～19:30

▶ 受取

初回注文分：榆陵祭前日18:30～21:00

追加注文：榆陵祭期間中に注文および受け取り

場所：情報教育館1階

木材・榆看板

看板などの制作に使う木材の購入や、榆看板の借用ができます。木材受注会ではそれらの代金を支払っていただきます。

▶ 注文

・木 材：参加団体用公式Webサイト (p.10)

・榆 看 板：総合教育棟 N204榆陵祭事務局室

日時：いずれも 5月8日（金）～5月11日（月）

▶ 支払い

木材受注会

場所：総合教育棟 E214

日時：5月14日（木）・5月15日（金）

▶ 受取

場所：総合教育棟 N204榆陵祭事務局室

日時：5月23日（土）～6月3日（水）まで



詳細は第1回榆陵祭説明会で配付される準備ガイドブックを参照してください。

学習椅子・学習机

屋外団体には、学習椅子と学習机をそれぞれ2個まで無料で貸し出します。

▶ 申請

参加団体用公式Webサイト (p.10)
日時：4月28日（火）～5月8日（金）

▶ 受取

場所：総合教育棟S講義棟入口前
日時：6月4日（榆陵祭前日）

※榆陵祭1日目に先着順で追加貸出を行います（数には限りがあります）。

各自で用意するもの

レンタルは行っていませんので、団体内で以下のものを用意して、必ず設置してください。

▶ 簡易水道

簡易水道の設置は保健所により義務付けられています。

以下の物を用意して、必ず設置してください。

- ①コック付きポリタンク（18L以上を推奨）
- ②手頃な台
- ③バケツ
- ④せっけん
- ⑤ペーパータオル
- ⑥飲用水



▶ アルミホイル

ガス器具など熱を発する器具の下にはスレート板を敷いてもらいます。スレート板自体は榆陵祭事務局から貸し出しますが、スレート板の焦げや汚損を防ぐため、アルミホイルを各自で用意して巻いてください。なお、スレート板に関する詳細は準備ガイドブックをご覧ください。

▶ エプロン・三角巾・調理用使い捨て手袋・不織布マスク

食品衛生を守るため、調理を行う人は必ず身に着けてください。

参考資料

昨年の出店状況

品目	出店数	品目	出店数
【主食系】		オニオンリング	1
焼きそば	4	イカ焼き	1
油そば	4	ビーフシチュー	1
タコス	2	鍋	1
そば	2	もつ煮	1
揚げパン	1	おでん	1
ビリヤニ	1	トッポギ	1
焼きラーメン	1	麻婆豆腐	1
コッペパン	1	スープカレー	1
バーガー	1	【デザート系】	
沖縄そば	1	チュロス	5
角煮パン	1	わたあめ	4
ジンギスカン丼	1	クレープ	4
肉巻きおにぎり	1	ワッフル	2
ホットドッグ	1	クロッフル	2
【ガッツリ系】		団子	2
たこ焼き	6	パフェ	2
焼き鳥	4	けずりいちご	2
ジンギスカン	3	ポップコーン	2
フランクフルト	2	かき氷	1
串焼き	1	揚げパンアイス	1
つくね	1	ベビーカステラ	1
お好み焼き	1	メロンパンアイス	1
たこせん	1	大学芋	1
グリルチキン	1	チョコバナナ	1
焼肉サンド	1	大福	1
棒棒鶏	1	ミルクセーキ	1
【軽食系】		その他デザート系	12
トルネードポテト	4	【ドリンク系】	
フライドポテト	2	スムージー	4
揚げ餃子	1	タピオカドリンク	3
アメリカンドッグ	1	サイダー	2
ホタテフライ	1	ラッシー	2
サメフライ	1	その他ドリンク	19

レシピ集

榆陵祭では食中毒を予防するため、保健所と相談の上、衛生基準を設けています。使用できる食品や調理工程が限られるため、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

メニュー名

食材

低温で保存する必要がある食材には下線を引いています。肉類・魚介類・卵・乳製品・開封済みのものはクーラーボックスではなく冷蔵庫を使用して保存してください。保存方法については衛生基準をよく読んで確認してください。

※冷蔵庫を使用するためには発電機が必要です。

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がある工程です。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でください。また、この工程は提供前日には行わず、提供当日にのみ行ってください。

調理方法

テント内で行う調理工程です。仕込みと同じくこの工程は提供当日にのみ行ってください。

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。記載している容器はすべて容器・氷受注会にて購入できます。

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、鋳型コンロ、プロパンガス、発電機

容器 どんぶり

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**、鰹節、青のり、**ソース**、**マヨネーズ**、油

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、鰹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、発電機

容器 トレー、パック

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、鰹節

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・鰹節をふりかけたら完成

※ 注文が入ってから焼くこと！

レンタル用品 たこ焼き機、プロパンガス、発電機

容器 トレー、パック

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、油

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 紙袋、トレー

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
と焼けるまで焼く
- 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 フライパン、プロパンガス、発電機

容器 トレー、パック

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 紙袋

コロッケ

食材 コロッケ（既成品）、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 紙袋、トレー

フライドポテト

食材 じゃがいも、砂糖、塩、油、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、紙袋

榆陵祭について

榆陵祭への参加

参考資料

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
 ・さつまいもの皮をむいて、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 トレー、深トレー、パック

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 紙袋

たい焼き

食材 たい焼き (既製品)

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 紙袋

衛生基準に違反する工程の例

せっかく出品品目が決まったのに衛生基準をクリアすることができなかった…、そんなことが場合によっては起こってしまいます。ですが、調理工程に一工夫加えれば衛生基準をクリアできるかもしれません！以下の表には衛生基準に違反している調理工程とその改善案の例をいくつかまとめています。是非参考にしてみてください！

また、より詳細な衛生基準を第1回榎陵祭説明会で配付する、準備ガイドブックの「注意事項 飲食物の取り扱い」に掲載するので必ずご覧ください。

CASE.1 クレープ

基準に違反する工程	クレープ生地を手で巻く
違反理由	食品に直接手（調理用使い捨て手袋装着時を含む）で触っているため
認められる工程	クレープ生地は菜箸・ラップを用いて直接手で触れないようにして巻く

CASE.2 団子・鶏肉などの串刺し

基準に違反する工程	団子や鶏肉などを串に刺す
違反理由	手作業での串刺しは完全加熱の判断が困難になったり、食品に直接手で触れたりする可能性があるため
認められる工程	団子や焼き鳥はすでに串刺しされた既製品を使用する

CASE.3 たこ焼き

基準に違反する工程	たこ焼きのタコを切り分ける
違反理由	タコなどの魚介類の切り分けは屋内外・加熱前後問わず禁止であるため
認められる工程	すでに切り分け済みのタコを使用する

CASE.4 焼き鳥

基準に違反する工程	冷凍の焼き鳥を室温で解凍する
違反理由	常温での自然解凍および流水解凍は禁止されているため
認められる工程	冷蔵庫内、あるいは氷や保冷剤の入ったクーラーボックス内で解凍する

CASE.5 にんにく・生姜

基準に違反する工程	にんにくや生姜をすりおろす
違反理由	食材に直接手（調理用使い捨て手袋装着時を含む）で触れている、品質の管理が困難であるため
認められる工程	チューブ状の既製品を使用する

CASE.6 半熟の麻薬卵

基準に違反する工程	半熟の麻薬卵を提供する
違反理由	卵は完全加熱以外での提供は認められていないため
認められる工程	半熟卵の提供は認められない

CASE.7 スフレパンケーキ

基準に違反する工程	スフレパンケーキを生地から作成する
違反理由	調理工程が複雑であり、卵の完全加熱の判断がつきにくいいため
認められる工程	スフレパンケーキの提供は認められない

CASE.8 米

基準に違反する工程	米を仮設水道 ^(※) の水で研ぐ
違反理由	仮設水道の水は飲用を想定していないため
認められる工程	無洗米を各自が用意した水で炊飯する

(※) 榆陵祭期間中、総合教育棟北側・南側、中央食堂南側の3カ所に設置される仮設の水道で、飲用としては使えません。

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、過去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、2024年以降の分は参加団体用公式Webサイトにて閲覧可能です。また、総合教育棟N204榆陵祭事務局室ではそれ以前の活動の記録も保管しています。もっと見たい場合はぜひ総合教育棟N204榆陵祭事務局室までお越しください。

榆陵祭について

榆陵祭への参加

参考資料

活動の記録

使用計画

団体構成員 人

企画概要

※企画内容やメニューを記入してください。

使用したレンタル用品 用品名 借入先

※大学生協から借りた場合は予約依頼の内容を写してください。

記入欄を追加する

使用商品 商品名 数量 仕入先

記入欄を追加する

使用図書 物品名 数量 仕入先

記入欄を追加する

ガソリン使用量 1日目 L 2日目 L 3日目 L
合計 L

ガソボンベ使用量 1日目 本 2日目 本 3日目 本
合計 本

出日の販売価格 商品名 価格 円

※途中で価格を変更した場合は、記入欄を追加して別達記入してください。

記入欄を追加する

売上 1日目 円 2日目 円 3日目 円
合計 円

準備にかかった費用 合計 円

内訳 費用 円

記入欄を追加する

模擬店ガイドの
ターボン内容

自由記述欄

CASE.1 たこ焼き提供団体

使用区画

D17

参加人数

51人

団体形態

1年生団体

使用したレンタル用品

パイプテント (2700mm × 3600mm) × 1	ドラムコード × 1
横幕 (2700mm) × 2	ホットショーケース × 1
横幕 (3600mm) × 1	冷蔵庫 × 1
発電機 (2000W) × 1	テーブル × 2
プロパンガス	パイプイス × 2
投光器 × 2	タコ焼き機 (大) × 1

使用した食品

食品	数量	仕入れ先
たこ焼き粉	33kg	スーパー
卵	280個	同上
たこ	20kg	同上
天かす	4kg	同上
ソース	10kg	同上
マヨネーズ	7kg	同上
チーズ	6kg	同上
青のり	500g	同上
かつおぶし	1.3kg	同上
油	2.5kg	同上

容器

食品	数量	仕入れ先
透明パック	1000個	ネット

ガソリン使用量

1日目 8L
 2日目 10L
 3日目 7L 合計 25L

榆陵祭について

榆陵祭への参加

参考資料

ガスボンベ使用量

1日目 1本
2日目 1本
3日目 0.5本 合計 2.5本

商品・価格

商品	価格
たこやき	250円
チーズ入りたこやき	300円
タコなしチーズやき(臨時)	150円

売上額

1日目 67,110円
2日目 118,355円
3日目 67,446円

合計 252,911円

準備にかかった費用

レンタル用品 61,787円
装飾 4,502円
材料費 67,753円 ※当日に買い足しあり
備品 8,166円 ※当日買い足し分含めず
分担金 11,000円

合計 153,208円

CASE.2 タピオカドリンクと綿あめ提供団体

使用区画

D5

参加人数

52人

団体形態

1年生団体

使用したレンタル用品

パイプテント (2700mm × 3600mm) × 1	わたがし機 × 1
横幕 (2700mm) × 2	冷蔵庫 (80 ~ 100L) × 1
横幕 (3600mm) × 1	2連コンロ × 1
発電機 (2000W) × 1	長机 × 3
投光器 × 2	いす × 2
ドラムコード × 2	

使用した食品

食品	数量	仕入れ先
ザラメ	20kg	アマゾン
タピオカ	18kg	同上
ミルクティー	30本	アークス北 24 条店
サイダー	30本	同上
オレンジジュース	30本	同上
牛乳	45本	同上
抹茶粉末	23kg	同上

容器

食品	数量	仕入れ先
割りばし	1000	事務局
カップ	600	同上
ストロー	400	同上

ガソリン使用量

未記入

榎陵祭について

榎陵祭への参加

参考資料

ガスボンベ使用量

1日目 1/3本
2日目 1/3本
3日目 1/3本 合計 1本

商品・価格

商品	価格
わたあめ	100円 (3日目 50円)
綿あめドリンク ミルクティー	250円
綿あめドリンク サイダー	250円
綿あめドリンク オレンジ	250円
綿あめドリンク 抹茶ミルク	250円

※綿あめドリンク全品3日目より200円で販売

売上額

1日目 45,250円
2日目 69,500円
3日目 67,250円

合計 182,000円

準備にかかった費用

レンタル用品 59,675円
材料費 67,753円 ※当日に買い足しあり
雑費 21,000円 ※当日買い足し分含めず
容器代 7,780円

合計 149,206円

CASE.3 カルビ丼提供団体

使用区画

G11

参加人数

46人

団体形態

1年生団体

使用したレンタル用品

パイプテント (2700mm × 3600mm) × 1 テーブル × 2
横幕 (2700mm) × 2 冷蔵庫 × 1
横幕 (3600mm) × 1 炊飯器 × 1
発電機 (2000W) × 1 鉄板焼き機
投光器 × 2 ドラムコード

すべ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
牛肉	60kg	アークス・生鮮市場
米	90kg	アークス・コープ札幌・生鮮市場
たれ	17個	アークス
油	1個	同上

容器

食品	数量	仕入れ先
どんぶり	1450	未記入

ガソリン使用量

1日目 8L
2日目 8L
3日目 4L 合計 20L

榆陵祭について

榆陵祭への参加

参考資料

ガスボンベ使用量

1日目 2本
2日目 2本
3日目 1本 合計 5本

商品・価格

商品	価格
カルピ井	400円

売上額

1日目 113,000円
2日目 253,000円
3日目 140,500円

合計 506,500円

準備にかかった費用

レンタル用品 88,699円
容器類 17,382円
食材費 201,529円
衛生関係 3,351円
調理器具 2,470円
装飾 2,249円

合計 326,680円

CASE.4 さつまいもスティック提供団体

使用区画

E17

参加人数

24人

団体形態

サークル・有志団体

使用したレンタル用品

パイプテント (2700mm × 3600mm) × 1	テーブル × 2
横幕 (2700mm) × 2	ホットショーケース
横幕 (3600mm) × 1	チェストフリーザー
発電機 (2000W) × 1	パイプイス × 2
ガス	フライヤー
投光器 × 2	

使用した食品

食品	数量	仕入れ先
サツマイモ	40kg	808 青果店
塩	1kg	業務用スーパー
砂糖	1kg	同上
抹茶	500g	同上
シナモンシュガー	160g	同上
はちみつ	1本	同上
バター	2箱	同上
いりごま	1袋	同上

容器

未記入

榆陵祭について

榆陵祭への参加

参考資料

ガソリン使用量

1日目 7L
2日目 5L
3日目 8L 合計 20L

ガスボンベ使用量

1日目 0本
2日目 0本
3日目 1本 合計 1本

商品・価格

商品	価格
塩	200円
砂糖	200円
ココア	250円
抹茶	250円
シナモン	250円
はちみつバター	300円

売上額

1日目 39,800円
2日目 24,700円
3日目 52,100円

合計 116,600円

準備にかかった費用

レンタル用品 63,839円
ガス 3,700円
さつまいも 18,282円
紙コップ 3,792円
ガソリン 1,480円
油 2,285円
棒金 15,200円
調味料等 5,000円

合計 113,578円



歴史あるプレ企画

仮装行列2026

5月30日（土）開催

仮装行列とは……大学構内と札幌市内を仮装してめぐり、北大祭の訪れを外部の方に感じていただく、北大祭黎明期から実施されている伝統ある企画です。

※詳細は第2回榆陵祭説明会で説明いたします。