



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

- ・電気は基本的に使わない（コピー機はのぞく）
- ・水・薬品は使えません
→ プラバンやスライムはダメです

1



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

- ・飲食のお店を考えるときは....
 - ①手洗い、消毒を徹底します
 - ②食品は必ず加熱しなければなりません
 - ③食品には直接手を触れてはいけません

2



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

- 生もの（生肉、生魚、生野菜、生のフルーツ）×
- 生のフルーツをカットするだけのもの×
 - リンゴをむいて加熱せずに出す×
 - 生のフルーツをクレープの具に入れる×
 - 焼いていないパンに生のキュウリ・ハムをはさむ
サンドウィッチ ×
 - 缶詰のカットフルーツをクレープの具に使う ○

3



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

- 乳製品はほとんど使えません
【加熱しない牛乳、生クリーム、ホイップクリーム ×】
- 冷たい牛乳 ×
 - ホットケーキミックスなどに牛乳・卵を混ぜて焼く ○
- 加熱したあと水洗いするものは ×
- ひや麦をゆでて水で冷やす ×
 - タピオカをゆでて水にさらす ×

4



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

ご飯類は基本的につかえません

- 炊いたご飯をお寿司にする ×
- 炊いたご飯をおにぎりにする ×
茶碗にもって出すのも ×
- 冷凍チャーハンなどを加熱して出すのは〇 K

5



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

ご飯類は基本的につかえません

- 炊いたご飯をお寿司にする ×
- 炊いたご飯をおにぎりにする ×
茶碗にもって出すのも ×
- 冷凍チャーハンなどを加熱して出すのは〇 K

6



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

食べものにはできるだけ手を触れない

- お皿に盛り付ける時は、おはしやトングをつかう
- おはしやトングを使わない時は、手ぶくろをはめる

ペットボトルや缶の飲料を注いで出すのは〇 K



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

昨年までのメニュー例

- ・やきそば・トースト・ホットドッグ
- ・ラーメン（インスタント）・ピザ・チョコ
- ・たこ焼き（冷凍）・からあげ（冷凍）
- ・ジュース（ペットボトル、缶ジュース）
- ・ホットケーキ・・・

加熱は主に
トースター
ホットプレート

7

8



まちにあるお店を考えよう

○会場のルール

①食品アレルギーの子もいるよ

- ・アレルギーのある子は、名札に印をつけています
- ・販売する時に注意しよう
- ・必ず大人に相談しよう

②お店の中も外もキレイにしようね