

第 23 回京都学生祭典
京都アミューズメント 食企画
「1 dish ! あなただけのお気に入りの料理を探せ！」

募集要項

第 23 回京都学生祭典実行委員会

●京都学生祭典とは

京都学生祭典とは、2003 年から毎年 10 月に平安神宮前・岡崎プロムナード一帯にて繰り広げられる来場者数が 10 万人を超える一大イベントであり、学生のまち・京都で学ぶ大学生だからできる、「学生プロデュースのお祭り」です。前年の第 22 回京都学生祭典では、121,172 人に来場していただき、新型コロナウイルスや悪天候での短縮開催を経て、約 5 年ぶりに晴天での完全対面開催となりました。

私たち京都学生祭典実行委員会は、世代に関係なく京都で過ごす人々が出会い交わるきっかけとなり、元気・喜びを与えられるような存在となることを理念に掲げ、産学官一体となり活動しています。

第 23 回京都学生祭典は、「袖触れ合うも多生の縁 “Every Encounter is Destiny”」をテーマに、23 年間の活動の中で出会ってきた来場者様や出演者様、協賛企業様や関係団体のみなさまとの深いご縁に感謝し、運営側と参加者がさらに力を合わせ、その場にいる人全員で京都学生祭典を作り上げる一体感を感じるお祭りを創ることを目標に掲げています。

1. 募集要項

第 23 回京都学生祭典の食企画は「1 dish ! あなただけのお気に入りの料理を探せ！」をテーマにコンテスト形式で実施いたします。これまで積み上げてきた京都学生祭典の良さを残しつつ、新しい試みにも取り組み、来場者様に学生の無限の可能性を届けられるような企画を目指します。来場者様にこれまで自分では気づかなかった好みの料理を発見していただき、新しい自分に出会う機会を提供するという点でテーマとのつながりを考えております。

つきましては、出店いただく学生団体の方々を募集いたします！あなたの考えた料理で会場全体にたくさんの笑顔を咲かせませんか？

【本祭開催日時・場所】

2025 年 10 月 12 日（日） 11:00~19:00

平安神宮前・岡崎プロムナード一帯

【食企画 開催日時・場所】

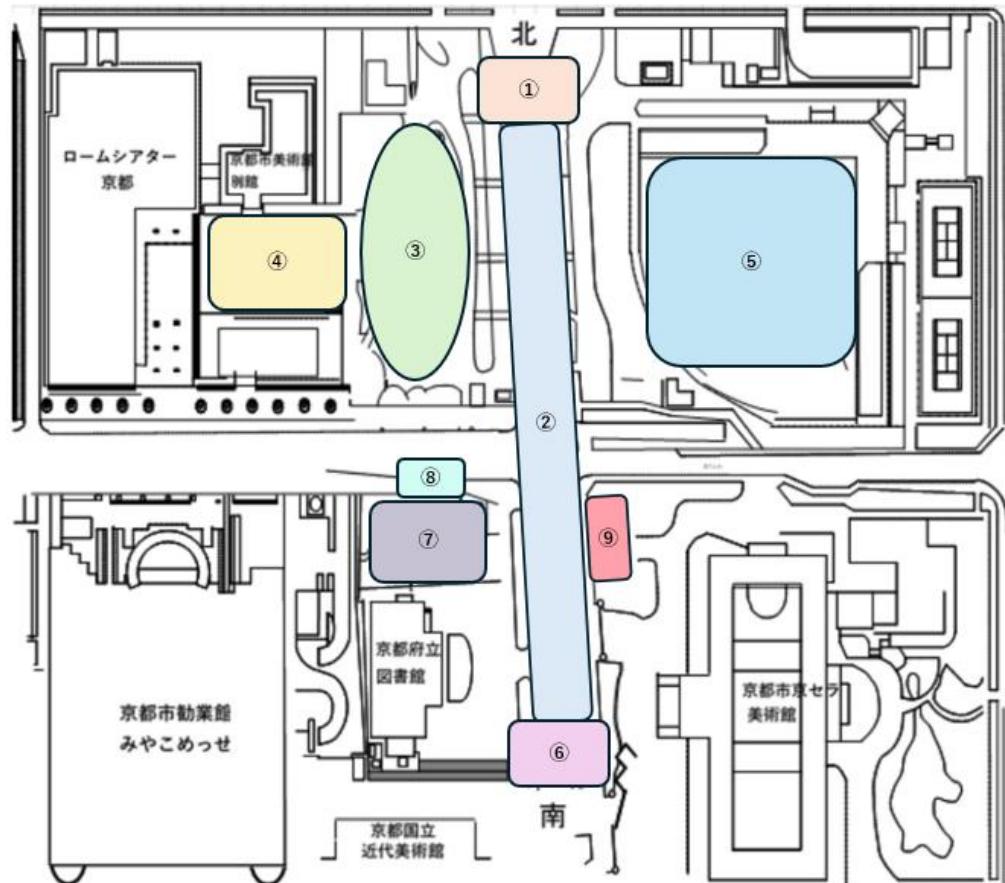
2025年10月12日(日) 11:30~16:00

場所：岡崎プロムナード

上記の日時・場所で出店・来場者への販売をしていただきます。

出店時間	
受付	8:30~9:00
準備	受付終了後~11:30
販売	11:30~16:00
撤去開始時間	16:00 ~

●食企画は③の場所（岡崎プロムナード）で行います。



※タイムテーブル・スケジュール等の詳細については変更の可能性がございますのでご了承ください。

2. コンテスト形式について

第23回京都学生祭典の食企画はコンテスト形式を導入いたします。

○形式：各団体による対抗戦

○提供食数・量：「3. 応募規定 <提供食数>」記載の内容をご覧ください。

○値段：値段設定も戦略の一つと考え、各団体で設定していただきたいと思います。ただしコンテスト形式のため来場者の方々に一つでも多くの料理を食べ比べていただけるよう、400円～500円を目安に設定をお願いします。

○投票形態：平安神宮前・岡崎プロムナード一帯の来場者様の出入口となる3地点に集計ブースを設置し、来場者にパネルにシールを貼って投票してもらう形をとります。投票率を上げるために実行委員会側でも呼びかけを行いますが、コンテスト全体の投票率向上のため、出店団体様も販売の際は「おいしいと思った料理に投票をお願いします！」と呼びかけるようご協力よろしくお願ひいたします。

○上位3団体（1位～3位）に賞状を授与いたします。結果発表は当日17:00頃～19:00（予定）のGrand Finale企画で行います。

3. 応募規程

応募期間

2025年5月1日(木)9:00～2025年5月31日(土)17:00

応募方法

以下のGoogleフォームよりご応募ください。

<https://forms.gle/upGfgtcFP2rZR8h16>

※応募多数の場合は、抽選にて出店団体様を確定させていただきます。あらかじめご了承ください。抽選結果は、6月3日（火）にメールにてお知らせいたします。

募集内容

例年は料理テーマを設定していますが、今年度は料理テーマの設定はせず、各出店団体に自由にメニューを考案いただきます！みなさんの自由な発想で、会場に並ぶ様々な種類の料理で会場を盛り上げましょう！（ただし、衛生面・安全面の観点から、使用可能な機材・食材・加熱工程の制限は設けさせていただいています。）

<提供食数>

200～300食(目安)/1団体

※食数は目安です。（前年度同様）

一食当たりの量は各団体のメニューが決まり次第、実行委員会と相談のうえ、決定していただきます。

※米は無洗米のみ使用可能です。

※食中毒防止のため、本祭当日に加熱調理工程のある料理内容にしてください。

※保健所の判断で衛生的に問題がある場合は、別メニューへ変更をお願いすることもあります。

※お皿はリユース食器を使用することとし、こちらは実行委員会にて準備させていただきます。「M 角皿」「M 皿」「M どんぶり」のうちいずれかを使用してください。使用する食器については、事前に実行委員会から確認させていただきます。カトラリーは「スプーン」「フォーク」「お箸」から事前に選択していただきます。

※食器は全てポリプロピレン製で、耐熱温度は 130°C です。(電子レンジ不可)



※学生団体様の他にも企業様からの物品協賛による飲料水等を置かせていただく予定ですのであらかじめご承知ください。

応募資格(以下の条件を満たすこと)

- ① 大学、短期大学、専門学校の学生のグループであり 1 グループの人数は最低 5 人最高 10 人とする。(京都学生祭典実行委員会から出演を依頼した高校生団体・地域団体に関してはこの限りではありません。)
※講習会時に学生証のコピーにて「学生」であることを確認いたします。
- ② 2025 年 10 月 12 日(日)に出店可能な団体であること。
- ③ 当実行委員会による 2 回の事前講習会に参加できること。(「事前講習会 開催日・場所」欄を参照。)
- ④ 調理にかかる全員分の検便を提出できる団体であること。
- ⑤ 京都学生祭典が定めた「第 23 回京都学生祭典 関連企画 参加同意書」の記載事項を遵守すること。同意書に同意いただけない場合は出店いただけません。
- ⑥ 下記注意事項の内容に沿って活動すること。
- ⑦ エントリーにあたり「第 23 回京都学生祭典 関連企画 参加同意書」に同意していただく必要があるため、代表者が未成年の場合は成人の方(法的責任の取れる立場にある人の同意が得られる場合に限る)。

参加費

出店料：6,000 円/1 店舗

検便費用：385 円(税込)/1 人

振込期日：2025 年 8 月 6 日(水)～8 月 29 日(金)

※出店料は光熱費、テント設営費、調理器具およびガス機器レンタル費、各種業務委託費等に充てさせていただきます。

※お客様へ提供する際の食器類は京都学生祭典で用意させていただきます。

※炊飯器の使用をご希望される場合は団体様でご準備いただきますようお願いします。

※出店に関わる金銭の返還については一切行いませんのでご了承ください。

※出店に関わる費用(食材費、テント装飾費)、交通費は別途出店団体様側の負担となります。

※運営人数分の検便費用及び出店料は全員分を一括で納入してください。

※運営人数分の検便費用及び出店料は郵便局の振込取扱表にて納入していただきます。振込方法については事前講習会で説明させていただきます。郵便局により、当日取り扱い受付時間が異なりますのでご注意ください。

※振込にかかる手数料は出店団体様でご負担いただきますようお願いいたします。

事前講習会 開催日・場所

事前講習会①

開催日時：2025 年 6 月 14 日(土)13 時～

開催形式：Zoom(Zoom の URL や配布資料等は後日メールにてご連絡いたします。)

事前講習会②

開催日時：2025 年 8 月 5 日(火)16 時～

開催形式：対面 @キャンパスプラザ京都 5 階 第一共同研究室

※出店決定後に行われる、上記事前講習会①②には必ず代表者 1 名以上は出席していただくようお願いいたします。

※詳細は決定次第、別途メールで連絡させていただきます。

提出物

①写真(「横型」で 23nd.shokukikaku@gmail.com までご提出ください。縦型の写真は使用できません。)

※京都学生祭典実行委員会が作成する広報物に掲載予定です。

②学生証のコピー(事前講習会②に持参)

③調理工程表

※詳細は説明会時にご連絡いたします。

④検便(対象:調理従事者のみ)

※ 検便提出の際の封筒は、1団体につき1枚とさせていただきます。

※ 検体容器は事前講習会②(8月5日)にて配布いたします。

※ 団体様自身で発送していただきます。発送先につきましては事前講習会にてご案内いたします。

※ 検体と共に保健所の方が確認するための顔写真も提出して頂く場合がございます。

※ 日程等に変更があった場合、隨時連絡いたします。

(スケジュール)

6月	中旬	6月14日(土) 事前講習会①
	下旬	6月28日(土) 工程表第一稿 提出
7月	中旬	7月14日(月) 工程表第一稿 返却
	下旬	7月24日(木) 工程表第二稿 提出
8月	上旬	8月5日(火) 工程表第二稿 返却 8月5日(火) 事前講習会②
9月	下旬	検便提出
10月	上旬	検便結果通知
	12日(日)	本祭

4. 注意事項

- ・本企画の内容・日程をやむを得ず変更する場合がございますがご了承ください。
- ・荒天等により中止となった場合、参加費・検便費・材料費などの出店に関わる金銭は返金いたしません。
- ・出店・準備中に伴う会場の破損・汚損・紛失(控室等の破損・汚損を含む)に関して、京都学生祭典実行委員会ならびに京都学生祭典組織委員会は一切責任を負いません。弁償が必要になった場合には参加者が責任を負うこと。また、出店・準備中に不可抗力以外の理由で発生した事故に関しても同様とします。
- ・当日の人数変更は受け付けませんのでご了承ください。ただし、体調不良により参加できない場合の人数変更はこの限りではありません。
- ・他の参加者への迷惑となりますので、エントリー後のキャンセルはしないようお願いいたします。
- ・熱中症対策には十分注意した上で活動を行ってください。
- ・提出された個人情報は、当企画運営・管理・普及およびこれらに付随する業務以外の目的では使用いたしません。また、個人情報を第三者に開示、提供いたしません。
- ・その他、注意事項は別紙の「第23回京都学生祭典関連企画 参加同意書」をご覧ください。

- ・飲食物販売ブースでは保健所の指導により、食中毒発生の可能性があると判断される場合(前日仕込みが必要な料理、十分に火を通さない料理など)、出店内容を変更して頂くことがあります。
- ・調理の際には、衛生上の理由により調理手袋とマスクの着用をお願いします。(調理手袋とマスクは京都学生祭典実行委員会で準備いたします。)
- ・上記以外にも、以下の具体例を参考にして衛生面には注意してください。
- ・学生団体以外に、京都学生祭典と関わりのある地域の方の出店がある場合があります。あらかじめご承知おきください。

<衛生管理の具体例>

- ・会場で保冷車を配備しますが、会場までの運搬時にも食中毒等に注意してクーラーボックスなどで運搬をお願いします。
- ・調理は現地で全て完結できるようにしてください。大学の調理場で調理したものを持ち帰ることはできません。
- ・調理工程は3工程程度にしてください。
(例)1.カット野菜を入れる。2.焼きそばの麺を入れる。3.ソースを加える。4.焼く
- ・現地で行う調理加工は簡易な行為に限り、中まで火が通るよう、十分に加熱を行ってください。加熱工程のない調理はしないでください。また、調理後の食品は出来る限り速やかに提供するとともに、速やかな現地での喫食を呼びかけてください。
- ・卵は生卵・半熟状態での提供はできません。十分に加熱を行ってください。
- ・現場で食材に串を刺すことはできません。もともと串に刺してあるものは使用可能です。
- ・現地で包丁・調理ハサミで食材をカットすることはできません。既製品やカット済みで販売されている食材をご使用ください。また、衛生面から、ご自宅等で事前にカットした食材の使用はできません。
- ・前日の仕込みはやめてください。
- ・当日テント内での複雑な作業はやめてください。テント内では加熱、再加熱、盛り付けで完結するようにしてください。
- ・保温する場合は65度以上で保温してください。
- ・従事者は作業中、清潔な外衣(エプロン・三角巾等)を着用し、常に清潔を保つようにしてください。
- ・アルコール消毒液をご準備の上、食器や調理器具を清潔に保ってください。
- ・当実行委員会の指示に従い、適切な調理を行ってください。
- ・嘔吐・下痢等の消化器症状のある者、手指に傷のある者は直接食品に触れる業務に従事しないでください。
- ・手の爪を短く切ってください。
- ・調理等に際しては、指輪や時計等をはずしてください。
- ・食品に直接触れないよう、使い捨て手袋及びマスクを着用してください。
- ・使用する器具及び調理器具等は清潔なものを使用してください。

- ・調理及び用便後には、手洗い、消毒を励行してください。
- ・食品の仕入れに当たっては、品質、鮮度、表示等を点検してください。
- ・食品は必要に応じ冷蔵保存する等、品質の低下や外部から汚染を受けないよう衛生的に管理してください。
- ・屋外の調理および販売にあたっては、テント等の中で行ってください(テントは京都祭典実行委員会で準備いたします)。
- ・提供食品に応じ、保冷設備を設けてください。
- ・生ものの食材の手配については、当日、会場近くのスーパーを利用してください。
- ・米は無洗米を使い、現地炊飯としてください。また、炊飯の際に使用する水は団体様でご持参ください。
- ・カレーについては衛生面・安全面・調理工程の観点から、実施が難しいことが予想されるため、おすすめできません。
- ・京都府のホームページに掲載されている提供食品についての注意点の具体例は以下をご確認ください。

「模擬店、イベント等で食品を提供したい方へ」

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/mogiten/mogiten-top.html>

<雨天での判断基準>

原則雨天時でも調理・販売は行います。雨の強さによってガスを使用しての調理が危険な場合は、消防署の事前指導に沿った実行委員の判断にて調理・販売を中止していただきます。

【雨が弱い場合】

ガスの取り扱いに注意しながら調理・販売をしていただき、各団体様で雨天対策をしていただきます。

【雨が強い場合】

ガス等の危険から出店を中止していただく可能性がございます。中止の判断は、実行委員側でいたします。途中で強い雨が降り始めた場合は、一時的に調理・販売を中止し、弱まり次第再開していただきます。強い雨が降り続く場合や雷雨になった際は、調理・出店を中止し実行委員の指示で撤収等をしていただきます。

5.応募・問い合わせ先

京都市下京区西洞院通塩小路下ル キャンパスプラザ京都内(月曜日休館)

京都学生祭典実行委員会「1 dish ! あなただけのお気に入りの料理を探せ！」(担当:大賀)

TEL : 075-353-9432 FAX : 075-353-9431 MAIL: 23nd.shokukikaku@gmail.com

■ 主催 京都学生祭典実行委員会 <http://www.kyoto-gakuseisaiten.com/>

■ 共催 京都学生祭典組織委員会

(京都府、京都市、京都商工会議所、一般社団法人京都経済同友会、公益財団法人 大学コンソーシアム京都)