

和泉中央地区経営委員会 次第

開催日時 2025 年 7 月 21 日（日） 連合定例会の終了後～

開催場所 和泉中央連合自治会 集会所

1. 開会のことば

- ・委員長挨拶

松浦 委員長

2. 各団体からの情報連携

- ・和泉中央地区 社会福祉協議会より
- ・和泉中央地区 民生委員児童委員協議会より

圓谷 副委員長

山田 副委員長

3. 事業検討・事業報告 （★は地区経営委員会の事業）

- ・令和 7 年度 和泉中央地区経営委員会名簿の配付について
- ・令和 6 年度 会計報告について（予定）

野中委員

笠井委員・野中委員

★和泉川クリーンアップ 7 月 13 日（日）

- ①実施報告

内山 委員

- ②来年度以降の和泉川クリーンアップについての検討

野中 委員

★いずみっこ食堂

6 月 18 日（水）、7 月 16 日（水）、8 月 20 日（水）

相澤 委員

★ふるさとまつり

野中 委員

日時：11 月 30 日（日）時間未定（仮） 和泉川「地藏原の水辺」

確認：①年間スケジュール（7 月～10 月分）

②模擬店出店依頼／ステージ出演団体募集

③ご意見・ご要望・質疑応答

4. 質疑応答

次回予定日： 2025 年 9 月 28 日（日）

2025 年 7 月 21 日

自治会町内会会長各位
協力関係団体各位

和泉中央地区経営委員会
委員長 松浦 紀明

第 15 回 ふるさとまつり模擬店出店のご依頼

大暑の候、皆様におかれましてはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。日頃より和泉中央地区経営委員会の活動にご支援とご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。さて 11 月 30 日（日）に開催いたしますふるさとまつりにつきまして事業の目的としまして次のように整理いたしましたのでご案内いたします。

=ふるさとまつりの事業目的=

中学生、高校生に模擬店運営やステージ出演などに参加してもらい、子どもたちが地域で活躍できる機会をつくることを目的とする。
また、大人たちも家族以外の子どもとの「ふれあい」を通じて、街の活性化を肌で感じることで地域活性に前向きな考えを生み出す。

つきましては上記事業目的をご理解いただきまして、各自治会町内会や協力関係団体の皆さまには模擬店を出店いただくことで、ふるさとまつりを盛り上げていただきたくご依頼申し上げます。

出店の可否 及び、出店内容を検討していただき、9 月 28 日（日）までに「出店申込書」のご提出をお願いいたします。

■提出先・お問い合わせ先

和泉中央連合自治会 （総務） 野中慎一郎

 info@idoud.com

以上

自治会町内会会長各位・協力関係団体各位

日頃より和泉中央地区経営委員会の活動にご理解とご支援をいただき、誠にありがとうございます。さて11月30日にふるさとまつりを開催するにあたり、模擬店の出店につきまして次に募集いたします。どうぞ、よろしくお願いいたします。

名 称 第15回 和泉中央地区 ふるさとまつり
主 催 ふるさとまつり実行委員会（和泉中央地区経営委員会）
会 場 和泉川 地蔵が原の水辺
日 時 2025年11月30日（日）
提出期限 9月28日（日）までに本紙のご提出をお願いいたします。

第15回 和泉中央地区ふるさとまつり

模擬店出店申込書（記入例）

団体名称	●●町内会	代表者名	野中 慎一郎
		連絡先(携帯)	070-2819-4301
		連絡先(メアド)	nonaka.shinichiro@icloud.com
販売食品名	☒ 焼きそば・焼き鳥・ソフトドリンク（ペットボトル）		
展示／即売会	☐		
ゲームなど	☒ 射的・シャトルゲーム		

品目	数量	サイズなど	運搬・設営	備考
テント	1	5.4m*3.6m	自前・依頼	持参
椅子	2	折り畳み	自前・依頼	借用希望
テーブル	1	折り畳み	自前・依頼	持参

【出店に伴う注意事項】

1. 提供販売食品の衛生管理は厳重に管理、十分ご配慮ください
2. 福祉保健センター様へ「模擬店開催届」を提出します。詳細は「行事での食品の取り扱い」をご参照ください
3. 来場者の歩行に支障のないようご配慮ください。
4. 火気使用の場合は「消火器」をご準備ください。
5. 強風が予想される場合は、テントが飛ばないように“重石”をご準備ください。

※設備の「依頼」につきましては、取りまとめの後に協議となる場合もございます。（数量の関係）

自治会町内会会長各位・協力関係団体各位

日頃より和泉中央地区経営委員会の活動にご理解とご支援をいただき、誠にありがとうございます。さて11月30日にふるさとまつりを開催するにあたり、模擬店の出店につきまして次に募集いたします。どうぞ、よろしくお願いいたします。

名 称 第15回 和泉中央地区 ふるさとまつり
主 催 ふるさとまつり実行委員会（和泉中央地区経営委員会）
会 場 和泉川 地蔵が原の水辺
日 時 2025年11月30日（日）
提出期限 9月28日（日）までに本紙のご提出をお願いいたします。

第15回 和泉中央地区ふるさとまつり

模擬店出店申込書

団体名称		代表者名	
		連絡先(携帯)	
		連絡先(メアド)	
販売食品名	☐		
展示／即売会	☐		
ゲームなど	☐		

品目	数量	サイズなど	運搬・設営	備考
テント			自前 ・ 依頼	
椅子			自前 ・ 依頼	
テーブル			自前 ・ 依頼	

【出店に伴う注意事項】

1. 提供販売食品の衛生管理は厳重に管理、十分ご配慮ください
2. 福祉保健センター様へ「模擬店開催届」を提出します。詳細は「行事での食品の取り扱い」をご参照ください
3. 来場者の歩行に支障のないようご配慮ください。
4. 火気使用の場合は「消火器」をご準備ください。
5. 強風が予想される場合は、テントが飛ばないように“重石”をご準備ください。

※設備の「依頼」につきましては、取りまとめの後に協議となる場合もございます。（数量の関係）

行事での食品の取り扱いについて

～食品取扱責任者・従事者の皆様へ～

行事での食品の調理、提供、販売は不十分な設備や慣れない作業により食品事故発生のリスクが高くなります。提供食品や取り扱い方法など、以下の注意点を遵守して食中毒を予防しましょう。

提供する食品について

(1) 提供する食品を選ぶポイントは ?

【会場で加熱調理して、その場で飲食する食品】

おでん、豚汁、焼きそば、お好み焼き、焼鳥など：会場で十分に加熱

【仕入れ品をそのまま販売・提供する食品】

弁当・そうざい・菓子（生菓子を除く）など：適正表示を確認

(2) 特に取り扱いに注意が必要な食品は ?

◎カレーライス、丼類、炊き込みご飯等：御飯類は 65℃以上で保温

◎かき氷、生ビール、チョコバナナ、餅つき：手洗遵守・手袋着用

※かき氷に使用する氷やシロップ等は市販品を使用してください。

◎アイスクリーム、添え物の漬物：市販品を使用

◎薬味のネギ、生野菜：カット野菜や消毒した野菜を使用

◎生クリーム：絞り袋入りの市販品を使用

◎クレープの具などの果物：缶詰やカット済みの市販品を使用

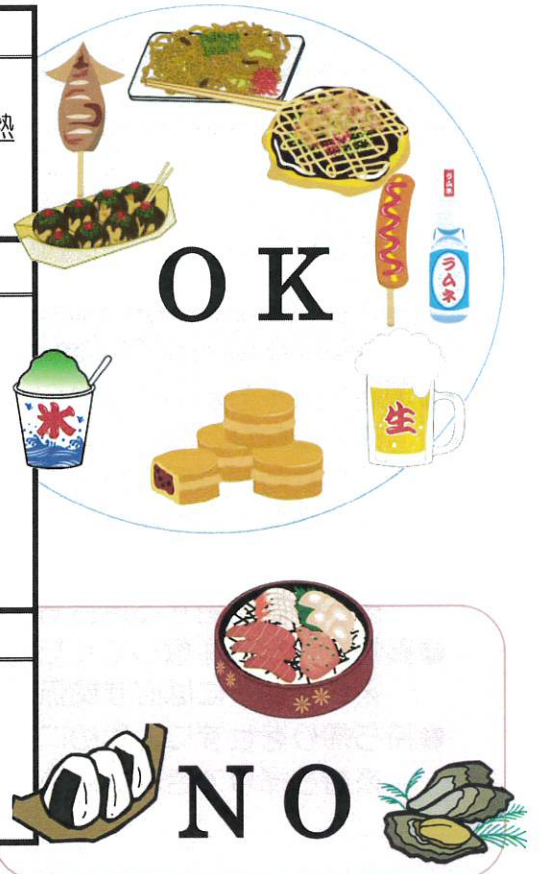
(3) 提供を控えた方が良い食品は ?

【食中毒の危険性が高い食品】

刺身、寿司、生食用食肉（鶏わさ等）など：提供しないでください

【自家製は提供しないでください】

おにぎり・いなり寿司・生ジュース・浅漬けなど：市販品を提供

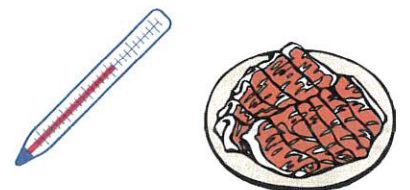


食品の購入・保管

- 肉や魚など温度管理が必要な食品は、前日もしくは当日に購入し、購入後は、速やかに、適正温度で保管してください。

※冷蔵品は 10℃以下、冷凍品はマイナス 15℃以下で保管

- 肉汁や魚などで他を汚染しないように、ビニール袋などに各々分けて包みましょう。
- 肉、魚介類は、できるだけ必要な大きさにカットしたものを仕入れましょう。
- 調理の際、中心部まで十分な加熱が必要な焼鳥などの肉類は、あらかじめ加熱済（ボイルなど）の物を仕入れましょう。



下処理

- 洗浄、細切等の下処理は、行事の当日に町内会館等屋内の設備の整った調理場等で行ってください。
- 調理器具は洗浄・消毒し、野菜用・肉用等に分けて使いましょう。



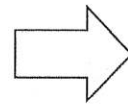
食品取扱従事者

- 食品取扱従事者の体調の確認をしましょう。



家族に胃腸炎等の症状
があるときも調理に
従事しないでください

- ・下痢等の胃腸炎症状のある人
- ・風邪に似た症状のある人
- ・手指に切り傷のある人



食品を取り扱う作業を
避けてください。

- 作業前、作業中には石鹸と消毒液を使い、しっかりと手洗いと消毒をしましょう。
- 清潔なエプロン、マスク、帽子又は三角巾、使い捨ての手袋を着用しましょう。

食品の保管

- 下処理した食品は、適正に温度管理を行い、衛生的に保管しましょう。
要冷蔵品 → クーラーボックス等で温度計を用い冷蔵保管
※肉や魚は10℃以下で保管
常温保存品 → フタ付の容器などで衛生的に保管



行事会場での調理と保管

- 調理品は十分加熱してから、提供してください。(特に、肉類は、中心部まで十分に加熱を！)
※御飯類などは65℃以上で保管してください。
- 食品の長時間常温保管、大量の作り置きをしないでください。
※麺類などに使用する具材などは、常温放置せず、提供直前まで冷蔵保管してください。
- 素手での作業は避け、使い捨て手袋、トング、はしを使用しましょう。
※手袋を着用する場合も、手洗い消毒をしっかりとしましょう。
- 異物混入にご注意してください。
※作業場所には必ず関係者を配置し、食品を常に目視確認しましょう。
- 持ち帰りをせずに、早めに食べるようお客さんに説明してください。
※持ち帰りできないような形で販売するか、店頭掲示や包装へ表示しましょう。

食品営業施設から仕入れた食品をそのまま販売する場合

- 営業許可を受けた施設で製造された食品を仕入れてください。
- 適正な表示のある食品であることを確認してください。
- 表示された食品の保存方法に従い、適正な温度管理を行ってください。

☆お問い合わせ☆

ご不明な点がございましたら、行事開催場所を所管する区福祉保健センター生活衛生課にご相談ください。