

# 2010年度 大学祭一般企画募集要項

2010年4月21日(水)  
2010年度大学祭運営委員会

## <本日の予定>

- ① 一般企画とは
  - ② 一般企画部の運営方針
  - ③ 一般企画に参加するに当たっての注意事項
  - ④ 企画に関する注意事項
  - ⑤ 「大学祭参加企画計画書」記入上の注意
  - ⑥ 一般企画における環境問題への取り組み
- ⑦ 今後の予定について

## <今回の提出物>

提出場所 : クラブハウス2階会議室  
(体育館横クラブハウスの中央階段を上がった突き当りの部屋)

受付期間 : 5月19日(水) 13:30~15:00  
5月26日(水) 13:30~16:30

提出物 : 大学祭参加企画計画書

- ※ 提出場所外(メールボックス等)では受け付けません。
- ※ 受付期間を厳守してください。期間を過ぎた場合、企画は受け付けません。
- ※ 不明な点があれば、大学祭運営委員会部室(クラブハウス2階・会議室隣)まで相談に来るか、もしくは大学祭運営委員会一般企画部へメールをお願いします(nanfes\_ikki@yahoo.co.jp)。
- ※ ゼミによるアカデミックな企画は別枠で募集します。詳しくはお問い合わせください。

## 1、一般企画とは

一般企画とは、学祭期間中、原則4日間を通して行われるメインストリート上の模擬店や、教室棟企画のことを指します。

またOB・OG総会も一般企画に含まれます。

## 2、一般企画部の運営方針

私たち一般企画部は参加される団体さんのサポートのため、団体さんそれぞれに担当の一般企画部員をおき、連絡を密にし、また質問などに迅速に対応していきたいと考えています。団体のみなさん楽しく学祭に参加していただけるよう、部員一同精一杯頑張っていきたいと思いますので、よろしくお願い致します。

また、一般企画部は団体さんだけでなく、来ていただいたお客さんにも気持ちよく学祭を楽しんでいただくため、学祭中、校門付近の駐車整理やゴミの片付け・分別、学内の清掃なども行っていきます。これらの活動には団体のみなさんの協力が不可欠のため、各団体さんに係員をお願いしています。来ていただいたお客さんが心から楽しめる学祭にしていくため、ご理解とご協力をお願いします。

### 2-1 一般企画に参加するにあたっての注意事項

今年度は初めて学生会がメインストリートでの一般企画の運営を担当することになりました。そのため、今年度は、メインストリートにブースが入ることもない、また仮設トイレ、ゴミ箱が設置されておらず、慣れがつかない中、初めての一年を一般企画が担当させていただきます。

今年度は初めての経験となります。

・今年度は、初めて学生会がメインストリートでの一般企画を担当することになります。

・今年度は、初めて学生会がメインストリートでの一般企画を担当することになります。

## 4. 企画に関する注意事項

以下は大学祭を安全で楽しいものにするため、2010年度大学祭運営委員会が学生課、保健所と協議の上決定した、企画に関する注意事項です。これらを厳守することが企画を行う条件となります。これらを考慮して企画を考えていただくと共に、参加するメンバー全員への情報伝達をお願いします。

### 全ての企画について

#### ● 飲酒およびアルコール類の持込厳禁

学内での飲酒は大学の規則として禁止されている為

#### ● 指定場所以外での喫煙厳禁

学内での指定場所以外での喫煙は大学の規定として禁止されている為

#### ● クラブハウス、部室での調理および食材保管厳禁

課外活動規定細則により、部室で調理を行うことはできない為  
衛生面から考えてクラブハウス、部室は食品保管に適さない為

#### ● 販売物の作り置き厳禁

保健所からの指示による

※ 以上4点は最重要事項であり、これらが守られない場合は企画中止を検討させていただきます。

※ これらに違反し、他の参加者の迷惑となる行為、重大な事故があった場合は、学則および規定に従って、大学からもしかるべき処分がなされます。

- ・ メインストリートに出店できる数は、1団体1ブースとする。
- ・ 企画時間中は企画場所に、企画責任者か副責任者のいずれかが常駐する。
- ・ 1企画につき搬入出に使用できる車は二台までとし、指定された時間に15分間の停車時間内で行う。
- ・ 一日に販売する量は、15分間の停車時間内に搬入が可能であるか、企画を行う人員に無理がないかを考慮して決定する。
- ・ 大学祭期間内、貴重品等の荷物の管理は各団体で行う。(万が一盗難が起こった場合、大学祭運営委員会は責任を負いかねます。)

### 飲食物を扱う企画について

- ・ 食材は、必ず当日の朝に清潔な場所で下処理を行うか、下処理済のものを使用する。また、焼き鳥などの場合生肉は使用せず、加熱処理済みのものを使用すること。
- ・ 企画場所での下処理は、原則として禁止とする。(但し、焼き鳥、カレー等の生地は当日の朝