

## 【屋台企画で自団体用意の調理器具を使用する団体へ】

### ○規定に関して

76 学祭において

1. 浅い鍋にもかかわらず大量の油を使用したことで、油が吹きこぼれて発火  
→**消火器使用**
2. コンロに付着した油をふき取ったペーパータオルにコンロの火が燃え移り、引火したペーパータオルを床に落とし、ブルーシートが燃焼

という事態が起きました。このような事態を二度と起こさないために、77 学祭から鍋とフライパンに関する規定を設けることといたしました。そのため一昨年・昨年は火災 0 を達成することができました。本年もご協力のほど、よろしくお願いいたします。

### ○規定

以下の 4 点です。

- ① 底直径 25cm 以上
- ② 深さ 15cm 以上 (鍋のみ)
- ③ 揚げ物調理を行う場合は「調理用温度計」を使用すること
- ④ 火気器具を使用する場合は軍手を着用すること

※揚げ物調理以外で使用する場合も①・②・④を遵守してください。

※業者からレンタルするコンロは業務用の強力な火力に対応するものです。家庭用フライパンは底直径が足りず、五徳に上手く乗らず不安定になる可能性があります。

※規定に合わない調理器具は学祭当日に使用できません。必ずこの規定に合う物を用意するようお願いします。

- ・規定に合う鍋の具体例はこちらです。

[寸胴鍋\(27cm\)](#)

### ○「調理用温度計」に関して

揚げ物調理の際、油の温度が上昇すると発煙のリスクが高まります。

随時油の温度を把握できるように、調理用温度計の用意をお願いします。

自団体の鍋の深さと検温部の長さが適切かどうか購入する際は確認をお願いします。

- ・「調理用温度計」の具体例はこちらです。

1. [調理用温度計](#)

2. [調理用温度計](#)

## ○規定に合わない鍋を使用した場合

上記の鍋の規定に合わないものを使用すると、発煙や火災のリスクが高まります。

また、当日規定に合わない鍋を持ってきた場合や鍋を忘れた場合は、規定に合う鍋を用意できるまで企画を行うことはできません。

規定より小さい鍋を使用した際の危険性についてはこちらの動画を参照してください。

<https://www.youtube.com/watch?v=LJ3CV1CluvA>