

第47回（令和7年度）野木町文化祭 模擬店等募集規定

◎募集期間 7月23日(水)から8月20日(水)17:00まで(土・日も可)
※ただし、月曜日(7月28日・8月4日・11日・18日)を除く。

◎受付場所 野木町公民館

催し物名	出店規定
模擬店等	<ul style="list-style-type: none">・団体・サークルでお申し込みください ※参加資格：野木町在住・在勤者・出店数は、各会場において同日最大6団体までとします <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"><p>出店及び配置等については運営部会で協議の上決定し、出店をお断りする場合は通知を送付します（出店が決定した団体には通知を送りませんので、ご注意ください）</p></div> <ul style="list-style-type: none">・文化祭の趣旨に鑑み、PR活動(チラシ配布等)は禁止します
模擬店等の会場及び日時	
町公民館：10月24日(金)・25日(土)・26日(日) 日東工業エニスホール(野木町文化会館)：11月3日(月・祝)	
【注意事項】 <ul style="list-style-type: none">・参加申込書には、代表者の名前・住所・<u>連絡の取れる電話番号</u>を必ず記入してください・申込書裏面の名簿には、「準備・片付け責任者」を明記してください・事前に用具運搬等のお手伝いをお願いします <p>◎飲食物を扱う団体においては、<u>「取扱食品概要書」</u>を9月12日(金)までにご提出ください</p> <p>◎電気器具を使用する団体においては、<u>「電気器具使用届」</u>を9月12日(金)までにご提出ください</p>	

模擬店等出店注意事項

～各店とも協力して、文化祭を成功させましょう！～

【準備】

- ①準備は各開催日により異なるが、原則として午前8時30分に各会場集合とする。(各店4名以上)
※11月3日(月・祝)の日東工業エニスホール(野木町文化会館)出店団体の準備・片付け責任者については、午前8時20分に日東工業エニスホール(野木町文化会館)楽屋口に集合すること。
- ②各店で必要とする備品(テント・机・イス等)を、職員の指示により所定の場所から搬出する。
- ③各店ごとにテントの設営に当たる。(テント設営には4名必要)

【催事中】

- ①催事における衛生上の注意事項を守ること。(別紙「行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領」「臨時出店での注意事項」参照)
- ②文化祭の趣旨に鑑み、模擬店でのPR(チラシの配布等)は行わないこと。
- ③催事に従事する者は、リボンを付けること。
- ④各店舗内で使用するゴミ箱は、各自で用意すること。
- ⑤火器を使用する場合は各自消火器を用意すること。
- ⑥ガスボンベを使用する際は、ボンベが倒れないよう留意すること。
- ⑦模擬店の営業終了後は、各団体で使用した備品等をすべて消毒すること。
- ⑧早く終了しても、片付け(テント・机・イス等)は一斉に行うこと。
ただし、各店の持出し品等については片付けても良い。

【後片付け等】

- ①原則として、午後3時からテント・机・イス等を一斉に片付けること。
- ②各店の出店場所の清掃を行うこと。
- ③テント・机・イス等を職員の指示により所定の場所へ戻すこと。
- ④ゴミは、各自持ち帰ること。

【その他】

- ・立看板については、10月10日(金)から町公民館にて受取可。

準備及び後片付け等について

(1) 公民館駐車場への出店団体

準備について					
<ul style="list-style-type: none">・午前8時30分に公民館ロビーへ集合し、職員の説明後、各団体で必要な物品（イス・つくえ・テント）を運んでください。 <table><tr><td>① イス：体育倉庫</td><td rowspan="4">} → 模擬店会場へ</td></tr><tr><td>② つくえ：体育倉庫、他</td></tr><tr><td>③ テント：体育館南側倉庫、他</td></tr><tr><td>④ コードリール他：職員が対応します</td></tr></table>	① イス：体育倉庫	} → 模擬店会場へ	② つくえ：体育倉庫、他	③ テント：体育館南側倉庫、他	④ コードリール他：職員が対応します
① イス：体育倉庫	} → 模擬店会場へ				
② つくえ：体育倉庫、他					
③ テント：体育館南側倉庫、他					
④ コードリール他：職員が対応します					
片付けについて					
<ul style="list-style-type: none">・午後3時から一斉に行います。片付け責任者の方は午後2時50分に公民館ロビーへ集合して下さい。① イス：模擬店会場→職員の指示に従って下さい② つくえ：模擬店会場→職員の指示に従って下さい③ テント：模擬店会場→職員の指示に従って下さい④ コードリール他：職員が対応します					

(2) 日東工業エニスホール(野木町文化会館)への出店団体

電源について
<ul style="list-style-type: none">・提供できる電源には限りがありますので、出来る限り各団体で発電機などを用意して下さい。・電源の使用につきましては、各団体で協力の上、使用願います。 ※エニスでの電源使用の際、ブレーカーが落ちてしまう場合や故障して作業がストップしてしまう場合が考えられます。調理など、作業への支障が出た場合は、責任を負えませんので事前にご了解願います。・コードリールの配置については職員が行いますので、指定された位置の物を使用して下さい。
準備について
<ul style="list-style-type: none">・午前8時30分に日東工業エニスホール(野木町文化会館)楽屋口付近へ集合し、職員からの説明後、大ホール搬入口から所定の位置にテント等を運んでください。
片付けについて
<ul style="list-style-type: none">・午後3時から一斉に行います。代表の方は午後2時50分に模擬店会場の西側横断歩道付近へ集合して下さい。① イス：模擬店会場→職員の指示に従って下さい。② つくえ：模擬店会場→職員の指示に従って下さい。③ テント：模擬店会場→職員の指示に従って下さい。④ コードリール他：職員が対応します

第47回（令和7年度）野木町文化祭 模擬店等 参加者名簿

ふりがな		人数	名
団体名			

準備・片付け責任者	
-----------	--

No.	氏名	住所 (在勤者の方は勤務先)	備考
5			
10			
15			
20			

※この名簿の情報は、野木町文化祭模擬店以外では使用いたしません。

第47回(令和7年度)野木町文化祭
模擬店 電気器具使用届

団体名 _____

出店日・会場 _____

器具名	消費電力(W)	備考

【9月12日(金)までに提出してください】

臨時出店 における 注意事項



～楽しいイベントにするために～

学校祭や地域のお祭り等の一時的に催される行事に出店し、食品を調理・提供する事例が増えています。臨時の出店であっても、食品衛生法に基づく許可営業者等と同様の社会的責任があることを自覚し、次の事項を守って衛生的な食品の提供に努めてください。

なお、臨時出店届は、事前に行事の開催地を所管する保健所に提出してください。

取扱食品

臨時出店で取り扱う食品は、その場で喫食するもので、原則として別表1に掲げる種類のものとし、次の事項に留意してください。

(1) 提供する食品は、原則として客への提供直前に加熱処理してください。

ただし、衛生上支障がなく、危害度が低いもの（喫茶類や飲料類など）はこの限りではありません。

(2) 生もの（刺身、生寿司等）など別表2に掲げる食中毒を発生させるリスクが高いとされる食品の取扱いは控えるようお願いします。



(3) 使用する水は、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を使用してください。

また、氷はそれらの水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用してください。

(4) 取り扱う食品の種類は、出店の規模や設備等に応じたものとし、**1出店（テント等）につき喫茶類及び酒類を除き2種類までを目安**としてください。

(5) あらかじめ出店場所以外で製造した食品を販売する場合には、製品に応じて、そうざい製造業や菓子製造業などの営業許可が必要です。

※市販品をそのまま販売する場合は、臨時出店届の対象外です。

別表1 取り扱う食品と現地での調理（例）

種類	食品の例	現地で行う調理と注意点
煮物類	おでん、煮込み、豚汁	具材を煮込む 市販品を加温する
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き	具材、水、粉を混ぜて焼く 半製品又は市販品を焼く
焼物類	いか焼き、焼きとり、 フランクフルト、芋串、 焼き餃子	具材、半製品又は市販品を焼く
蒸し物類	じゃがバター、シュウマイ	具材を茹でる又は蒸す
焼き麺類	焼きそば、焼きうどん	市販の麺、具材を焼く
茹で麺類	そば、うどん、ラーメン	市販の麺、具材を茹でる ・茹でた麺をスープと合わせることは可能だが、スープは当日調整したものを使用する ・薬味以外の具材のトッピングは、原則そのまま使用できる市販品に限る ・家庭などで手打ちした麺（自家製麺）の使用は控える ・ 水道直結の洗浄設備等を設ける場合に限り、流水で麺をしめる行為を可能とする
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、 コロッケ、いもフライ	具材を必要に応じて衣をつけて揚げる 半製品又は市販品を揚げる
ドッグ類	ホットドッグ、 ホットサンド	具材を挟み必要に応じて焼く ・パン類は市販品を使用する ・ドッグ類に挟む生野菜は、市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限り
焼き菓子類	たい焼き、大判焼き、 クレープ、ポップコーン	具材、水、粉を混ぜて焼く 半製品又は市販品を焼く ・クレープのトッピングに用いる生クリームはホイップ済みの市販品を使用する ・生野菜や果物は市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限り ・果物のカットは仕込み場所で衛生的に行う

種類	食品の例	現地で行う調理と注意点
揚げ菓子類	ドーナツ、チュロス、揚げパン	<p>具材、水、粉を混ぜて揚げる 半製品又は市販品を揚げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ・トッピングは市販品を使用する
あめ菓子類	わたあめ、りんごあめ、べっこうあめ	<ul style="list-style-type: none"> ・わたあめ機によりザラメからわたあめを作る ・具材にあめ（市販品）を絡める ・果物を使用する場合は、市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限る
果実チョコ	チョコバナナ、パインチョコ、いちごチョコ	<p>果実にチョコソース（市販品）を絡める</p> <ul style="list-style-type: none"> ・果物を使用する場合は、市販品（カット済みや消毒済みのもの、あるいは缶詰等）又は適切に洗浄消毒したものに限る ・バナナなど清潔な手により皮むきされた果物については、そのまま使用することができる ・果物のカットは仕込み場所で衛生的に行う
米飯類	カレーライス、牛丼	<p>炊飯器でご飯を炊く 具材を煮て、ご飯と一緒に盛り付ける</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洗米は仕込み場所で行う ・洗米後は衛生的に保管する ・炊飯後は摂氏 65 度以上に保温する
喫茶類	<p>ところてん、甘酒、かき氷</p> <div data-bbox="470 1534 821 1758" style="background-color: red; color: white; padding: 5px; border: 1px solid black;"> <p>フレッシュジュース、スムージー、削りいちご、フルーツ削り、アイスクリーム（ディッシュアップ又は押し出し式）</p> </div>	<p>市販品を容器に盛り付ける 市販品を容器に注ぐ 食材を希釈、混合する</p> <ul style="list-style-type: none"> ・氷は、水道事業等により供給される水若しくは飲用に適する水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用する <p>ミキサーやかき氷器、ディッシャーなどの洗浄が必要なため、水道直結の洗浄設備等を設ける場合に限り取扱い可能</p>
飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、ビール、日本酒、焼酎	<p>食材を希釈、混合、抽出する 市販品を容器に注ぐ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・氷は、水道事業等により供給される水若しくは飲用に適する水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用する

別表2 提供を控えることが望ましい食品

食品例	理由
<p>おにぎり、いなり寿司、巻き寿司、サンドイッチ</p>	<p>成形作業等があり、黄色ブドウ球菌による食中毒が発生するリスクがある。 過去に、イベントで提供したおにぎりによる食中毒が発生している。</p> 
<p>刺身、生卵（半熟含む）、生肉（加熱不十分な肉を含む）、泡立てが必要な生クリーム</p>	<p>加熱工程がない。 食中毒事例の多い食品である。</p> 
<p>フレッシュジュース、スムージー、削りいちご、フルーツ削り、ディッシュアップアイス（注1）</p>	<p>加熱工程がない。 果物などには腸管出血性大腸菌などが付着していることがあり、器具・器材の洗浄を十分行わない場合は、食中毒原因菌をひろげ（2次汚染）、増殖させるリスクがある。</p> 
<p>水さらしが必要なうどん・そば（注1）</p>	<p>麺の水さらし作業には多量の水が必要であり、それが確保できない場合は、麺の温度管理等が不十分となり、食中毒が発生するリスクがある。</p>
<p>きゅうりの一本漬（注2）</p>	<p>過去のイベントで、腸管出血性大腸菌 O157 を原因とする大規模食中毒が発生している。</p> 

（注1）水道直結の洗浄設備を設ける場合は取扱い可能です。

（注2）漬物製造業等の許可施設で製造した製品の取扱いは可能ですが、適正な温度管理等に十分注意してください。

施設設備

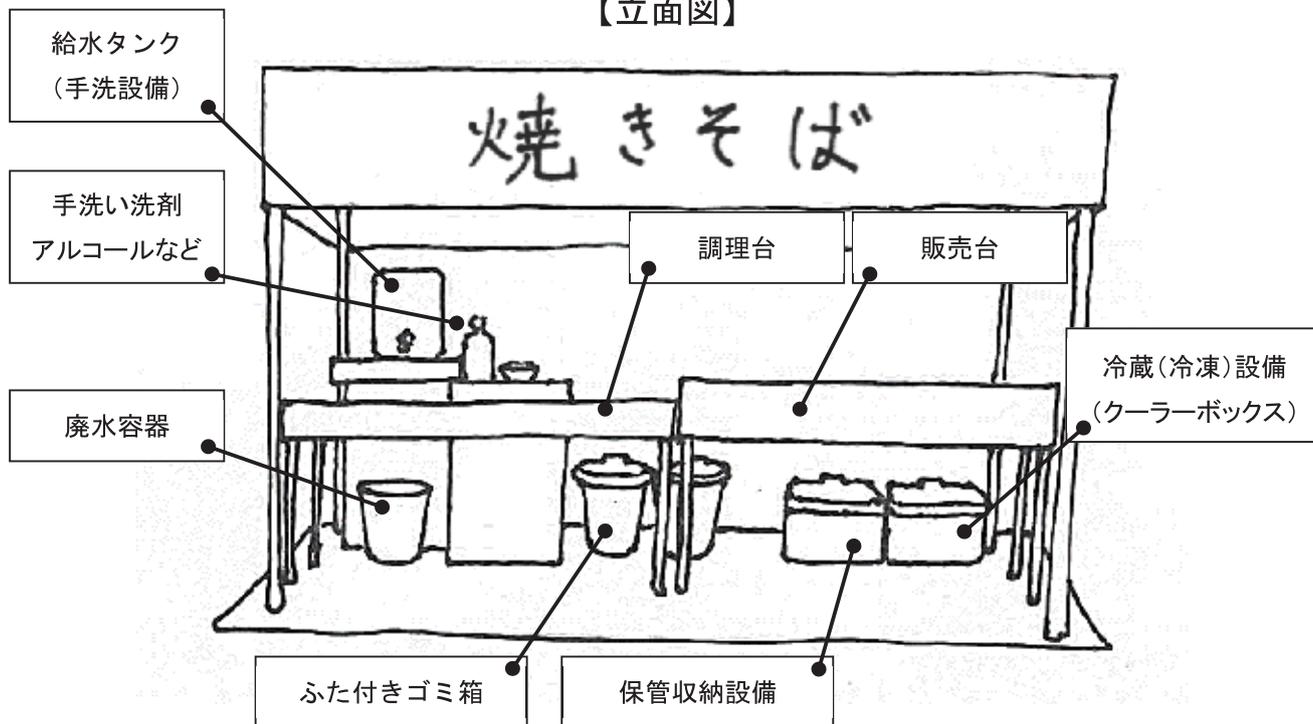
※次ページに記載がある〔施設設備の例〕を参考にしてください。

- 1 施設は専用とし、屋根及び一定の区画等を設け、出店場所及びその周囲は清掃がしやすい構造にしてください。
- 2 近くに水道がない場合は、流水式の手洗設備（蛇口付き給水タンク 20L 以上）及び手指の消毒設備を使いやすい場所に設置してください。
- 3 使い捨ての食器類を使用しない場合は、食器洗浄設備を設けてください。
- 4 食品や食器類（使い捨て容器）を保管収納できる設備を設けてください。
- 5 要冷蔵又は要冷凍の食品を使用する場合は、必要な大きさの冷蔵又は冷凍設備（クーラーボックス可）を設けてください。
- 6 必要に応じた大きさの廃棄物容器及び廃水容器を設けてください。

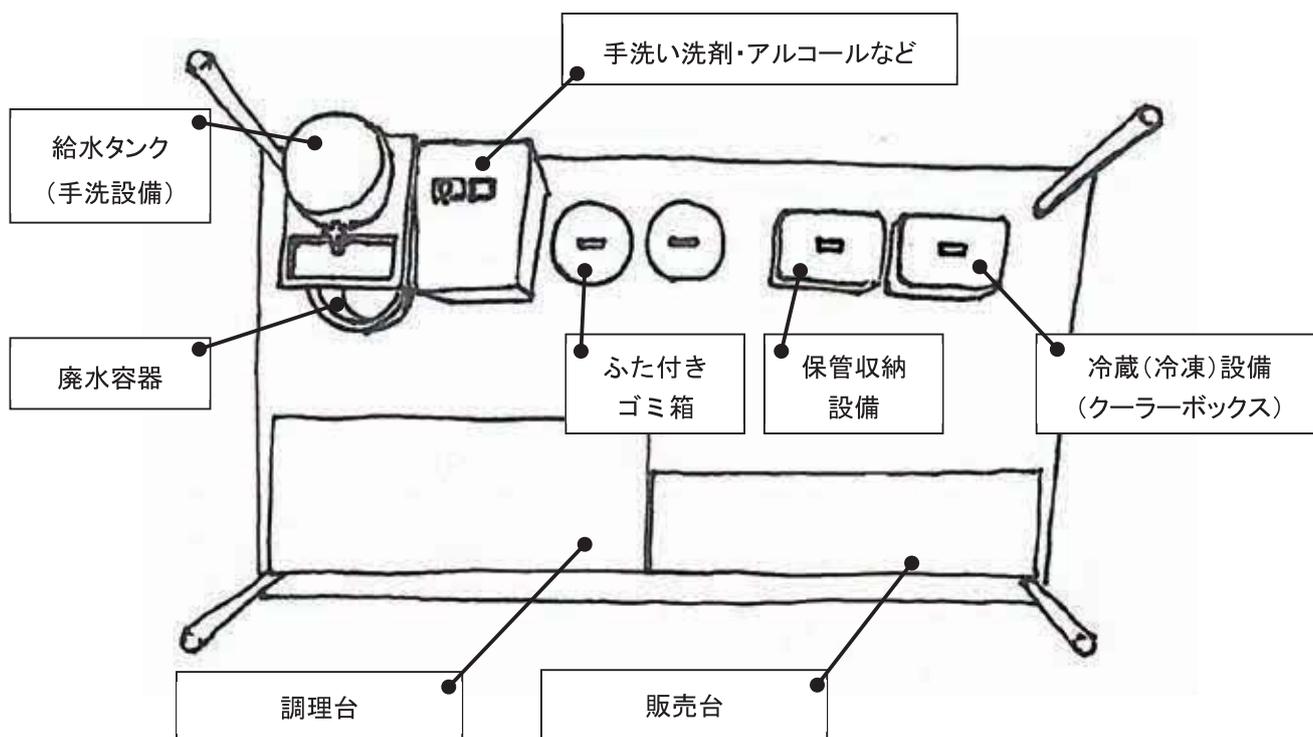
メ モ

〔施設設備の例〕

【立面図】



【平面図】



衛生管理

- 1 出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように保持してください。
- 2 手洗設備及び手指の消毒設備は、常に使用できる状態にしてください。
- 3 食品や調理器具を取り扱う際は、手指の洗浄・消毒を徹底してください。
- 4 食品の保管は、当該食品に適した温度及び方法で行い、ほこり等に汚染されないよう衛生的に管理してください。
- 5 食品の前日調理は行わないでください。
- 6 出店場所で原材料の下処理及び仕込み等を行わないようにしてください。
- 7 食品取扱者は、衛生的な衣服を着用し、必要に応じてマスク、帽子等を着用してください。
- 8 下痢や嘔吐、発熱等の症状がある場合は、食品に直接触れる作業に従事しないでください。
- 9 廃棄物及び廃水の処理は適切に行ってください。



しっかり加熱でバイ菌を
「やっつける」まる

しっかり手洗いでバイ菌を
「つけない」まる



その他

- 1 施設が無人となることのないようにしてください。
- 2 食物アレルギーによる健康被害を防止するため、取扱品目のアレルギー把握に努めてください。
- 3 **食中毒あるいは食中毒を疑う情報を探知したときは、速やかに行事の開催地を所管する保健所に連絡してください。**



- 4 飲食店営業等自動車又は露店営業許可施設（テント等）が、許可条件の範囲内で出店する場合は、臨時出店届の提出は不要です。
なお、主催者は、出店者に対して許可指令書の写しを提出させるなど、許可内容の把握に努めてください。
- 5 菓子製造業、そうざい製造業等、食品衛生法に基づく許可又は届出がある施設で製造された食品（市販品）をそのまま販売する場合は、臨時出店届の提出は不要です。
- 6 複数のイベントに反復継続して出店する場合は、食品衛生法に基づく営業許可を取得する必要があります。

県内の健康福祉センター（保健所）一覧

令和6（2024）年8月1日から、オンラインによる届出
（※栃木県電子申請システム）を導入しましたので、御活用ください。

[[https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/shokuhin-eisei/
2016rinjishutten.html](https://www.pref.tochigi.lg.jp/e07/shokuhin-eisei/2016rinjishutten.html)] →



なお、開催地が宇都宮市内の場合は、宇都宮市保健所（TEL 028-626-1110）に食品催事届を提出することとなります。

提出先	住 所	電話番号	開催場所
県西健康福祉センター 生活衛生課	鹿沼市今宮町 1664-1	0289-64-3028	鹿沼市
県東健康福祉センター 生活衛生課	真岡市荒町 116-1	0285-83-7220	真岡市、益子町、茂木町、 市貝町、芳賀町
県南健康福祉センター 生活衛生課	小山市犬塚 3-1-1	0285-22-4235	小山市、下野市、 上三川町、野木町
県北健康福祉センター 生活衛生課	大田原市本町 2丁目 2828-4	0287-22-2364	大田原市、矢板市、 那須塩原市、さくら市、 那須烏山市、塩谷町、 高根沢町、那須町、 那珂川町
安足健康福祉センター 生活衛生課	足利市真砂町 1-1	0284-41-5897	足利市、佐野市
今市健康福祉センター 保健衛生課	日光市瀬川 51-8	0288-21-1066	日光市
栃木健康福祉センター 保健衛生課	栃木市神田町 6-6	0282-22-4121	栃木市、壬生町

※郵送による届出も可能です。



行事に伴う食品関係の臨時出店に係る指導要領

(目的)

第1条 この要領は、学校祭や地域のお祭り等一時的に催される行事(以下「行事」という。)の開催に伴い簡易な施設等において、不特定又は多数の者に食品を調理し提供する行為に対し、公衆衛生の確保の観点から必要な事項を定め、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止することにより、食品の安全性の確保を図ることを目的とする。

(定義)

第2条 この要領において、臨時出店とは、行事の開催に伴い不特定又は多数の者に食品を調理し提供する行為で、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第55条に基づく営業許可又は法第57条に基づく届出を要しないものをいう。

(臨時出店等の届出)

第3条 臨時出店に該当する場合、行事の主催者は、臨時出店届(別記様式1)を、行事の開催地を所管する保健所長宛て事前に提出すること。

なお、臨時出店届の提出に当たっては、その行事で提供する食品に関する取扱食品概要書(別記様式2)を添付するとともに、次の事項に留意すること。

- 1 主催者は、臨時出店届の提出の際に取扱食品や施設設備の衛生管理等食品衛生上必要な事項を確認すること。
- 2 主催者は、各出店者に対し、食品衛生上の留意事項を周知徹底すること。

(取扱食品)

第4条 臨時出店で取り扱うことが可能な食品は、その場で喫食するもので、原則として客への提供直前に加熱処理するものであること。ただし、衛生上支障がなく、危害度が低いものはこの限りでない。

なお、取り扱う食品の種類は、別表に掲げるものを参考に、出店の規模や設備等に応じたものとし、1出店(テント等)につき喫茶類及び飲料類を除き2種類までを目安とすること。

(施設設備)

第5条 施設設備については、次の事項に留意すること。

- 1 施設は専用とし、屋根及び一定の区画等を設け、出店場所及びその周囲は清掃がしやすい構造であること。
- 2 流水式の手洗設備及び手指の消毒設備を使いやすい場所に設置すること。
- 3 食器の洗浄設備を設けること。ただし、使い捨て容器を使用する場合はこの限りでない。
- 4 食品や食器類を保管収納できる設備を設けること。
- 5 要冷蔵又は要冷凍の食品を使用する場合は、必要な大きさの冷蔵又は冷凍設備を設けること。
- 6 必要に応じた大きさの廃棄物容器及び廃水容器を設けること。

(衛生管理)

第6条 衛生管理については、次の事項に留意すること。

- 1 出店場所及びその周辺は、衛生上支障のないように保持すること。
- 2 手洗設備及び手指の消毒設備は、常に使用できる状態にしておくこと。
- 3 食品や調理器具を取り扱う際は、手指の洗浄・消毒を徹底すること。

- 4 食品の保管は、当該食品に適した温度及び方法で行い、ほこり等に汚染されないよう衛生的に管理すること。
- 5 食品の前日調理は行わないこと。
- 6 出店場所での原材料の下処理及び仕込み等は行わないこと。
- 7 使用する水は、水道事業等により供給される水又は飲用に適する水を使用すること。また、氷はそれらの水を用いて製氷されたもの又は市販品を使用すること。
- 8 食品を取り扱う者は、衛生的な衣服を着用し、必要に応じて帽子等を着用すること。
- 9 下痢や嘔吐、発熱等の症状がある者は、食品に直接触れる作業に従事しないこと。
- 10 廃棄物及び廃水の処理は適切に行うこと。

(その他)

第7条 主催者は、臨時出店であっても、不特定又は多数の者に食品を提供する行為が、法第55条に基づく許可業者又は法第57条に基づく届出業者と同様の社会的責任を伴うものであることを自覚するとともに、次の事項に留意すること。

- 1 施設が無人となることがないようにすること。
- 2 食中毒あるいは食中毒を疑う情報を探知したときは、速やかに行事の開催地を所管する保健所に連絡すること。

附 則

この要領は、平成23年4月1日から施行する。

附 則

この要領は、令和6(2024)年4月1日から施行する。

別 表

種 類	食品の例
煮物類	おでん、煮込み、豚汁
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き
焼物類	いか焼き、焼きとり、フランクフルト、芋串、焼き餃子
蒸し物類	じゃがバター、シュウマイ
焼き麺類	焼きそば、焼きうどん
茹で麺類	そば、うどん、ラーメン
揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、コロッケ、いもフライ
ドッグ類	ホットドッグ、ホットサンド
焼き菓子類	たい焼き、大判焼き、クレープ、ポップコーン
揚げ菓子類	ドーナツ、チュロス、揚げパン
あめ菓子類	わたあめ、りんごあめ、べっこうあめ
果実チョコ類	チョコバナナ、パインチョコ、いちごチョコ
米飯類	カレーライス、牛丼
喫茶類	ところてん、甘酒、かき氷、フレッシュジュース、スムージー、削りいちご、フルーツ削り、アイスクリーム（ディッシュアップ又は押し出し式）
飲料類	コーヒー、紅茶、清涼飲料水、ビール、日本酒、焼酎

該当する項目をチェックし安全に行いましょう。

自主点検表		確認欄
開設場所	開設場所については、消防水利（消火栓、防火水槽等）の位置から5m以内の場所には設置していません。	
	消防車の進入路付近や、周囲の建物からの避難に支障を及ぼす場所には設置していません。	
自主防火管理	消火器、水バケツ等の正しい取扱方法等を確認しています。	
消火準備	消火器、水バケツ等を準備しています。	
火気器具等	火気器具等は安定した不燃性の床などの上で使用しています。	
	火気器具等を使用するときは近くに可燃物を置いていません。	
液化石油ガス（LPガス）	LPガス用の器具を使い、ひび割れしているゴムホースは使用していません。	
	LPガスボンベは転倒しないよう設置し、火気とおおむね2m以上離れた位置もしくは不燃材料（12mm以上の石膏ボード等）で遮蔽した位置に設置しています。	
	ゴムホースの接続部には、抜け防止用のホースバンド等を使用しています。	
カセットこんろ	カセットこんろを使用する場合は、正しい取扱いをしています。	
まき、炭等	まき、炭等を使用する際には、みだりにその場を離れず、後始末を確実に実施します。	
電気器具	水が掛かる場所の電気器具は、防水性能を有しているものを使用しています。	
	電気配線には、照明器具等の荷重がかからないようにしています。	
	たこ足配線はせず、許容電流を守っています。	
可搬式発電機	可搬式発電機の正しい使用方法を確実に理解しています。	
	途中で給油しなくても良いようにしています。	
危険物容器	危険物容器を使用する場合は、消防法令に適合したものを使用し、取扱説明書に基づき、正しく使用します。	
	容器のキャップを開ける前には、必ず安全な場所で圧力を抜いて使用します。	
玩具用煙火	玩具用煙火は、たばこ等の火で容易に着火しないよう、蓋のある不燃性の容器等に入れるか、防災処理をした覆いをしています	
暖房器具	暖房器具を使用する際には、可燃物との距離を十分に保ち、使用中はその場を離れません。	
	給油は、火を消してから行います。	
放火防止対策	露店を2日間以上にわたり開設する場合は、LPガスボンベ等の危険物は、露店終了後には持ち帰り、露店には存置しません。	
	放火されないために、整理整頓を確実に実施します。	