

横浜グリーンエキスポ開催 100 日前記念イベント

団体・企業 出展募集要項

1 目的

本イベントは、横浜グリーンエキスポの開催 100 日前を記念し、機運醸成及び来場促進を目的として実施するものです。イベントへの出展を通じて、花や緑、農、環境など、横浜グリーンエキスポの魅力を身近に感じていただき、区民の皆様に関心を持っていただく契機となることを目指します。

2 開催概要

- (1) 日 時：令和 8 年 12 月 13 日（日）午前 10 時から午後 3 時まで
- (2) 会 場：ニッ橋公園、瀬谷区役所
- (3) 入場料：無料
- (4) 荒天中止
- (5) 主 催：横浜国際園芸博覧会瀬谷区推進協議会、瀬谷区役所

3 参加資格

参加資格を有するのは、次の（１）～（６）の条件を満たす**団体**とします。個人での応募は受け付けません（飲食を提供する場合は、（７）の条件にもご注意ください）。なお、イベント実施日までにこれらの条件を満たさないことが発覚した場合、参加を認めないことがあります。

- (1) 横浜グリーンエキスポに関連した出展内容（花・緑・農・環境 等）であること

《例》

- ア 物販の場合：花や緑に関する商品、環境配慮した素材を使用した商品等
- イ 飲食の場合：地元の食材を使った飲食物の提供
- ウ ワークショップの場合：花、緑、脱炭素や環境啓発をテーマとした内容
- エ 展示の場合：花や緑の写真や絵画の展示、開催地の風景画や写真の展示 等

- (2) 反社会的勢力に該当せず、関与していないこと
- (3) 暴力的要求行為又は準暴力的要求行為を行わないこと
- (4) 政治的または宗教的な活動を主たる目的としないこと
- (5) 出展内容が「1 目的」に反しないものであること
- (6) 出展内容が専ら営利・営業を目的としないものであること
- (7) 飲食の提供を予定する場合、（１）～（６）に加え、下記注意事項ア～ウを遵守すること

- ア 会場内で調理する食品の販売にあたっては、大量の作り置きはせず、調理後速やかに提供してください。また、その場で食べ、持ち帰りをしないように注意喚起してください。
- イ 営業許可施設で調理、製造した飲食物を会場内で販売する場合は、出展申込書とあわせて営業許可証の写しを提出してください。また、事前に包装されている食品については、食品表示法に基づく食品表示ラベルが貼付されていることが必要です。基準を満たしたラベルの貼付がないものは、販売できませんので、ご注意ください。（参考：資料１・２）
- ウ 調査票には団体名や提供食品を正確にご記入ください。

4 出展条件

- (1) 出展場所
ニッ橋公園または瀬谷区役所のいずれか
※出展場所については出展計画の内容をもとに事務局が決定します。出店会場・配置場所は選べませんので、事務局への一任を了承の上、お申し込みください。
- (2) 出展料
無料
- (3) 出展区画
事務局で用意したテントをご使用いただきます。（テントサイズ：2.7m×3.6m（1.5間×2間））
- (4) 備品貸出（予定）：机２台（ビニールクロス付き）、椅子４脚
※それ以外の器材は各自で用意すること
- (5) 電源使用：出展者各自で用意すること
- (6) 火気使用
ニッ橋公園：熱源及び消火器は出展者が用意すること
瀬谷区役所：火気使用は不可とする
- (7) ゴミ：各自持ち帰りを徹底すること
- (8) 飲食出展の場合：保健所の営業許可証の写しを提出すること
- (9) 駐車場：出展者用の駐車場は確保できないため、周辺のコインパーキングを団体の負担で確保すること

5 申込方法

- (1) 申込期限：令和８年９月３０日（水）※必着
- (2) 申込方法：電子申請システムでの申請又は所定の出展申込書に必要事項を記入

のうえ、窓口まで提出をすること。

ア 電子申請システムの場合



イ 窓口の場合

〒246-0021 瀬谷区ニツ橋町 190 瀬谷区役所 3 階 37 番窓口

瀬谷区役所区政推進課

「横浜グリーンエキスポ開催 100 日前記念イベント 担当者」 宛

6 選考・通知

- (1) 応募者多数の場合は、①事務局、本部又は営業所の所在地（瀬谷区内に所在する場合は優先的に考慮します）、②過去の機運醸成を目的とした取組の企画・実施またはイベントへの出展等による実績の有無、③出展内容及び横浜グリーンエキスポへの出展予定の有無等の事情を総合的に考慮して、公平かつ慎重に選考を行います。選考結果によっては出展いただけない場合がありますので、あらかじめご了承ください。
- (2) 選考のため、追加で出展内容がわかる書類の提出を求める場合や、出展申込書に記載いただいた連絡先へ内容の確認のお電話等をさせていただく場合がございます。
- (3) 選考結果については、書面にて通知します。個別にお問い合わせいただいてもお答えできませんので、あらかじめご了承ください。
- (4) 出展決定通知は令和 8 年 10 月中旬頃を予定しています。
- (5) 本イベントの出展者数は 30 前後を予定しています。

7 その他

- (1) 出展者向け説明会を令和 8 年 11 月に実施予定です。詳細は決定次第、通知します。出展が決定した場合はご出席いただきますようお願いいたします。
- (2) 保健所や消防署への手続きは、主催から申請します。それに伴い、本イベントへの出展が決定した方には、出展内容に応じて別途必要書類の提出などを求める場合がございます。必要書類の提出は必ず、主催から示す期日までにご提出いただくようお願い申し上げます。期日までにご協力いただけない場合、出展できない場合があります。
- (3) 出展内容によっては、保健所や消防署から個別に聞き取り等の連絡が入る可能性があります。連絡が入った際はご対応いただくとともに、対応の状況につ

いてご報告をお願いします。

- (４) 会場内外のトラブル・事故・苦情については出展者自ら責任をもって対応してください。
- (５) 開催中止等で出展できないことにより生じる損害について一切責任を負いません。
- (６) 広報及び記録のため、出展の様子を撮影させていただきます。今後の広報等で使用させていただく場合がございます。予めご了承ください。
- (７) 当イベントを通じて得た個人情報は、当イベントの運営、進行及び管理の目的以外には使用しません。

横浜グリーンエキスポ開催100日前記念イベント 団体・企業 出展申込書

申込×切:令和8年9月30日(水)

記入日:令和8年 月 日

(ふりがな) 団体・企業名			
(ふりがな) 代表者名			
(ふりがな) 連絡担当者名			
住所	〒 -		
電話番号			
メールアドレス	@		
※当落通知を除く事務連絡はメールで行います。			
1 出展内容と横浜グリーンエキスポとの関連性	☐ 花 ☐ 緑 ☐ 農 ☐ 環境 ☐ その他 ()		
2 出展内容の分野	☐ (1) 物販 ☐ (2) 飲食 ☐ (3) ワークショップ(有料) ☐ (4) ワークショップ(無料) ☐ (5) 展示 ※(2)飲食を選択した場合、別紙(出店内容調査票)もご記入ください ☐ (6) その他()		
3 出展内容(主にどのような来場者向けの出展か、出展内容のどの部分がエキスポと関連するか等を具体的にご記載ください)			
出展内容が (1)物販 (3) ワークショップ(有料) の場合の主な品物・販売予定価格、一人当たりの参加費用(書ききれない場合は別紙可)			
品名又はワークショップ内容	価格(税込)	品名又はワークショップ内容	価格(税込)
	円		円
	円		円
	円		円
4 過去に機運醸成を目的とした取組の企画・実施またはイベントへの出展等による実績 ※実績が無い場合は記入は不要です	イベント名	場所	内容
5 横浜グリーンエキスポへの出展内定の有無	☐ 有 ☐ 無		
6 火気器具等の使用(火や熱を発生させるもの)	☐ 有 ☐ 無		

- 誓約事項
- ☐ 反社会的勢力に該当せず、関与していません
 - ☐ 暴力的要求行為または準暴力的要求行為を行いません
 - ☐ 政治的または宗教的な活動を主たる目的としません
 - ☐ 出展内容に関する保健所・消防署からの連絡には対応し、報告します
 - ☐ トラブル・事故・苦情には責任をもって対応します
 - ☐ 撮影・広報利用について了承します
 - ☐ 出展場所及び配置について、事務局に一任します
 - ☐ 要項に記載された本イベントの趣旨に同意し、その目的に沿った出展を行います
 - ☐ その他要項に記載された内容を遵守し、出展を行います

横浜グリーンエキスポ開催100日前記念イベント 団体・企業 出店内容調査票(飲食)

団体・企業名: _____

○調理方法	☐ 現地調理 ☐ 店舗調理(現地では販売のみ)	
○営業許可の有無	☐ 有 ☐ 無	
○営業許可証の写し	☐ 添付済み	
○火災発生のおそれのある器具	☐ 発電機	リットル(ガソリン使用量)
	☐ プロパンガス	本(使用本数)
	☐ その他	(使用量)

○販売予定商品
【注意事項 ※生活衛生課に事前に確認をします】
・会場内で調理しない食品の販売は、提供する食品に応じた営業許可施設で調理・製造したものに限りま
・営業許可証の写しを添付してください(市販品を除く)。
・食品表示法に基づく食品表示ラベルが貼付されていることが必要です。
・基準を満たしたラベルの貼付がないものは、販売できませんのでご注意ください。

No.	販売商品名	会場内での調理行為	会場内での食品の保管方法		提供 予定数	提供 予定価格	調理:調理方法など 販売:仕入れ先(店舗が特定できる情報)
			原材料	販売品			
例	フライドチキン	☒ 有 ☐ 無	加熱・ ☒ 冷蔵・常温	加熱・冷蔵・ ☒ 常温	100	250	フライドチキンは市販品(加熱済み冷凍品)を使用。 クーラーボックスで保存。 ブース内で油で揚げ、紙に包んで販売。
例	焼きそば	☒ 有 ☐ 無	加熱・ ☒ 冷蔵・常温	加熱・冷蔵・ ☒ 常温	100	400	当日、店舗内で野菜のカットを行う。各材料はクーラーボックスで使用まで保管。 ブース内の鉄板で肉と蒸し麺(冷蔵)を炒め、バックに入れて販売。
例	焼き菓子(クッキー)	有 ☒ 無	加熱・冷蔵・ ☒ 常温	加熱・冷蔵・ ☒ 常温	100	200	〇〇屋 所在地:横浜市瀬谷区〇〇
1		有 ☐ 無	加熱・冷蔵・常温	加熱・冷蔵・常温			
2		有 ☐ 無	加熱・冷蔵・常温	加熱・冷蔵・常温			
3		有 ☐ 無	加熱・冷蔵・常温	加熱・冷蔵・常温			
4		有 ☐ 無	加熱・冷蔵・常温	加熱・冷蔵・常温			
5		有 ☐ 無	加熱・冷蔵・常温	加熱・冷蔵・常温			

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

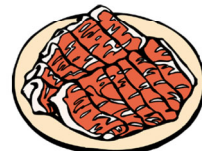
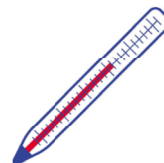


食品の購入・保管

- 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（ポイルなど）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。



- ・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

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

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。

加工食品には表示が必要です！

食品表示法上、消費者向けに販売されている加工食品のうち、**パックなどの容器や袋などで包装された食品**は、①名称、②原材料名、③アレルギー物質、④食品添加物、⑤消費期限(賞味期限)、⑥保存方法、⑦製造者、⑧栄養成分の量及び熱量などの表示が必要です。

名 称	幕の内弁当
原材料名	ご飯(米(国産))、ハンバーグ(卵・小麦・牛肉・豚肉を含む)、白身魚フライ(小麦・卵を含む)、ポテトサラダ(卵を含む)、ミートボール(小麦・卵・豚肉を含む)、その他おかず(小麦・卵・大豆を含む)
添加物	調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロチノイド、赤102)、保存料(ソルビン酸K)
消費期限	6. 7. 29 14時
保存方法	直射日光及び高温多湿をさけて保存
製造者	〇〇〇株式会社 横浜市〇〇区△△町×-×-×



食品表示の詳細については横浜市のWebページを参考にしてください。

パソコン・スマートフォンから

横浜市 食品表示 事業者



参考

食品表示を要さない場合があります。

【食品表示のうち、一部を要さない場合】

例: 作った場所で販売する場合

作った場所とは、店内やスーパーのバックヤード等で製造や加工し販売する場合をいいます。原材料名、内容量、栄養成分の量及び熱量、原料原産地名など一部の表示は必要ありません。

しかし、**アレルギー物質**や**添加物**、**消費期限(賞味期限)**、**保存方法**、**製造者**などの情報については表示が必要です。注意しましょう。

【食品表示を要さない場合】

例: 客の求めに応じ量り売り等をする場合

量り売りで提供される食品については、食品表示は必要ありません。また、当日にその日の販売見込量の限度内であらかじめ容器包装に入れ店頭に陳列しておくことについても、客の求めに応じて量り売り等をする範囲と考えられ、食品表示は必要ありません。

外食・中食事業者については、食品表示が不要な場合でも、食物アレルギー表示の適切な情報提供を行うことが望ましいです。

パソコン・スマートフォンから

消費者庁 アレルギー表示



食品表示に関するお問い合わせは、医療局食品衛生課・お店のある区の福祉保健センターで受け付けています。

発行: 横浜市医療局食品衛生課 TEL: 045-671-3378 FAX: 045-550-3587