

「第49回“みほ”産業文化フェスティバル」参加募集要項

【場 所】美浦村中央公民館

【日 程】以下表の通り。なお、参加を募集する内容のみ太字で掲載しています。

期 日	内 容
10月31日（土）～11月3日（火）	○一般作品展示
11月3日（火・文化の日）	○お祭り広場（各種模擬店） ○野外ステージ ○芸能発表会
11月6日（金）～20日（金）	○子ども作品展示
11月8日（日）	○映画祭
11月15日（日）	○音楽フェスティバル

【募集期間】令和8年8月28日（金）まで ※月曜日及び祝日は休館日。

【受付場所】教育委員会生涯学習課（美浦村中央公民館）

【受付時間】9：00～17：00

【申込方法】参加計画書を記入し、窓口まで提出してください。（郵送・FAX・メール可）

【参加費用】一般作品展示・音楽フェスティバル → 無料

お祭り広場・芸能発表会 → 次ページに記載のとおり

【主 催】“みほ”産業文化フェスティバル実行委員会・美浦村

【問合せ先】〒300-0424 美浦村受領1460-1 美浦村中央公民館内

“みほ”産業文化フェスティバル実行委員会事務局

（美浦村教育委員会 生涯学習課） 担当：白石・吉原

TEL：029-885-4451 FAX：029-885-7015 E-mail shogai@vill.miho.lg.jp

例年の写真等お気軽にお問合せください。

○一般作品展示

- 【期 間】令和8年10月31日（土）～11月3日（火） 9時～17時 ※11月2日は休館日
- 【場 所】美浦村中央公民館 1階（ロビー、廊下及び創作室）※2階は使用しません。
- 【要 件】団体または個人参加
- 【搬入搬出】備品移動・作品搬入 10月30日（金）9時 開始
作品搬出 11月4日（水）13時～17時 備品移動はありません。
- 【備 考】絵画・油絵・押花・絵手紙・俳句・俚謡・写真・書画・書道・筆文字・陶芸・
啓発パネル・機織り物・植木鉢・生け花・パステルアート・立体工作等

○お祭り広場

- 【日 時】令和8年11月3日（火・祝） 9時～15時
- 【場 所】美浦村中央公民館 駐車場
- 【要 件】団体参加（個人参加不可）
- 【費 用】テント1張り5,000円、テント1/2張り3,000円（申込時または打合せ会議時）
※物販を伴わない団体及び障がい者施設等の授産品販売をする団体は無料。
保菌検査料1人／770円（食品を取り扱う団体かつ希望する団体のみ）
- 【備 考】前日準備はありません。テントサイズは1張りW5310×D3550×H3090

○芸能発表会

- 【日 時】令和8年11月3日（火・文化の日） 9時30分～13時
- 【場 所】美浦村中央公民館 大ホール
- 【要 件】団体または個人参加
- 【費 用】1プログラム1,000円（申込時または打合せ会議時）
※美浦村文化協会加盟団体は無料。
- 【備 考】カラオケ・太極拳・フラメンコ・フォークダンス・舞踊・体操・社交ダンス等

○音楽フェスティバル

- 【日 時】令和8年11月15日（日） 12時～
- 【場 所】美浦村中央公民館 大ホール
- 【要 件】団体参加（個人参加不可）1団体20分以内
- 【備 考】ハーモニカ・ウクレレ・ギター・琴・コーラス・大正琴・吹奏楽等

部門別調整会議（参加団体等打合せ会議）について

一般作品展示場所、お祭り広場参加団体のテントの場所、芸能発表会の出演順等を説明する会議を次のとおり開催しますので、参加団体の代表者は必ず出席してください。なお、代表者が欠席される場合は代理人の出席をお願いいたします。出席できない場合は実行委員会に一任となります。後日、会議資料を代表者へ郵送いたしますので予めご承知おきください。

「一般作品展示」打合せ会議

【日 時】 9月3日（木） 13：15 ～ 13：45

【場 所】 美浦村中央公民館 視聴覚室

「芸能発表会」打合せ会議

【日 時】 9月3日（木） 14：00 ～ 14：45

【場 所】 美浦村中央公民館 視聴覚室

「お祭り広場」打合せ会議

【日 時】 9月3日（木） 15：00 ～ 16：00

【場 所】 美浦村中央公民館 視聴覚室

「音楽フェスティバル」打合せ会議

【日 時】 9月3日（木） 16：15 ～ 17：00

【場 所】 美浦村中央公民館 視聴覚室

第 49 回 “みほ” 産業文化フェスティバル「一般作品展示」参加計画書

ふりがな		ふりがな			
団体名		代表者氏名			
所在地 または 住所	〒300-	ふりがな		参加 予定 人数	
	茨城県	担当者氏名	□同上		
		連絡先 電話番号			

内 容	使 用 備 品	備 考
初めて展示される団体は 大きさも記入してください	3 連ローラー付き 有孔白ボード _____ 面	展示希望場所 必ずしも希望の場所で展示できると は限りません 例：(大ホール入口の自動ドア側) (_____)
ボードを横で使用する方は その旨を記入してください	3 連ローラー付き 無孔緑ボード _____ 面	
今年は研修室を控室とし、 創作室を展示場所とします	有孔ボード _____ 面 ※↑面の数を記入↑※	※3 連ローラー付有孔白ボード 1 面：縦 155 cm×横 90 cm フックをかけて作品を展示
	ボード用フック _____ 個	
	長机 _____ 台	※3 連ローラー付無孔緑ボード 1 面：縦 155 cm×横 90 cm 画びょうを刺して作品を展示
	小机 _____ 台	
	創作室机 _____ 台	※有孔ボード 1 面：長辺 180 cm×短辺 120 cm
	和室机 _____ 台	
	テーブルクロス(白) _____ 枚	※長机 長辺 180 cm×短辺 45 cm×高さ 70 cm
	パイプイス _____ 脚	
	壁用 S 字フック _____ 個	※創作室机 長辺 150 cm×短辺 90 cm×高さ 76 cm
	チェーン(長) _____ 個	
	チェーン(短) _____ 個	

※展示場所及び備品に限りがありますので必要数を必ず記入してください。



3連ローラー付
有孔白ボード



3連ローラー付
無孔緑ボード



創作室机



長机



有孔ボード

第 49 回 “みほ” 産業文化フェスティバル「お祭り広場」参加計画書

ふりがな		ふりがな			
団体名		代表者氏名			
所在地 または 住所	〒300-	ふりがな		参加 予定 人数	
	茨城県	担当者氏名	□同上		
		連絡先 電話番号			

内 容	使 用 備 品	備 考
ご記入のとおりパンフレットに記載されます。 例：〇〇体験コーナー 例：〇〇の販売 例：〇〇の展示	テント 張 テーブル 台 イス 脚 上記は事務局で準備します。 □仮設電源の利用を希望する □発電機を自己で用意する □電気を使用しない 以下は仮設電源を使用するものを記入してください。発電機を使用するものは記入不要です。 例 電気ポット 1500W _____ _____ _____ ※1回路は1500Wです。用量を制限する場合があります。	□現金の受渡しがある 現金の受け渡しがある場合は出店料が必要です。 □火気器具を使用する 火気器具（気体・液体・固体・電気を熱源とする器具）を使用する場合は消火器が必要です。 保菌検査希望人数 （ 人） 出店希望場所 必ずしも希望の場所で出店できる とは限りません （ ）

※調理したものを販売する団体は以下の書類が必要になります。

- ☐ 取扱食品一覧
- ☐ 1年以内の保菌検査結果書類の提出（写し可）

※保菌検査を希望する方へ

申込時または打合せ会議時に希望数の検査キットを渡します。採取した検体及び1体につき 770 円を必ず団体でまとめてから指定日にお持ちください。指定日は打合せ会議に指定します。

※消火器は普通火災、油火災、電気火災に有効な粉末（ABC）消火器または強化液消火器を準備してください。住宅用消火器、エアゾール式簡易消火具、水バケツ等は対象外となります。当日、事務局と消防署でテント内を確認いたします。

店舗名				
現場責任者		緊急 連絡先	住所	
現場での調理人数	人		ふりがな	
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	人		氏名 電話	
以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「○」で選択すること				
設備の概要				
①給水設備	(タンク ・ 水道 ・ その他)			
②ハンドソープ	(あり ・ なし)			
③消毒液	(あり ・ なし)			
④ペーパータオル	(あり ・ なし)			
⑤設備の設置位置	(屋外 ・ 屋内)			
⑥冷蔵設備 等	(クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 温度計)			
⑦盛り付け器具	(使い捨て手袋 ・ トング 等)			
⑧熱源	(ガス ・ 電機 ・ その他)			
※ 会場全体の図面等を添付すること → 事務局が用意				

食品 1 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

仕込み場	名称
名称・住所等※	住所
許可証を添付する 場合は、省略可	許可業種名 (飲食店営業 ・ その他) 許可番号 (保指令法第 号)

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

食品 2 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

食品 3 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

食品 4 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

店舗名	茨城を食べよう			
現場責任者	ひたち	緊急 連絡先	住所	茨城県日立市助川町2-6-15
現場での調理人数	3 人		ふりがな	ひたちほけんじょ
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	1 人		氏名	日立保健所
			電話	0294-22-4188

記載例

以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「○」で選択すること

設備の概要	
①給水設備	(<u>タンク</u> ・ 水道 ・ その他)
②ハンドソープ	(<u>あり</u> ・ なし)
③消毒液	(<u>あり</u> ・ なし)
④ペーパータオル	(<u>あり</u> ・ なし)
⑤設備の設置位置	(<u>屋外</u> ・ 屋内)
⑥冷蔵設備等	(<u>クーラーボックス</u> ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ <u>温度計</u>)
⑦盛り付け器具	(<u>使い捨て手袋</u> ・ <u>トング等</u>)
⑧熱源	(<u>ガス</u> ・ 電機 ・ その他)

※ 会場全体の図面等を添付すること → 事務局が用意

食品1 (メニュー)	カレー	食数	100	食分
材料	野菜、肉、カレー粉			
仕込み	(<u>あり※</u> ・ なし) ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	(<u>加熱</u> ・ 焼く ・ 揚げる ・ <u>煮込む</u> ・ その他 ())			
①野菜の洗浄・カット	加熱以外の工程 (<u>カット</u> ・ <u>洗浄</u> ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
②加熱、煮込む	調理後の衛生管理方法 (<u>冷蔵</u> ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ <u>温度計</u> (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法	(<u>調理あり</u> ・ 調理なし)			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ <u>加温</u> ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ <u>トッピング</u> ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ <u>保温 (65℃以上)</u> ・ <u>温度計</u> (温度管理が必要な場合は備えること)			

仕込み場	名称 株式会社●●●
名称・住所等※	住所 茨城県日立市助川町●-●-●
許可証を添付する 場合は、省略可	許可業種名 (<u>飲食店営業</u>) その他 () 許可番号 (日 保指令法第 25●●●●● 号)

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

食品2 (メニュー)	やきそば	食数	50	食分
材料	麺、肉、カット野菜 (既製品)			
仕込み	あり※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
記載例	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))			
	現場での調理・衛生管理方法 (調理あり) ・ 調理なし			
加熱	(焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ())			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			

食品3 (メニュー)	クレープ	食数	100	食分
材料	クレープ生地、卵、ホイップクリーム (既製品)、チョコレートソース			
仕込み	(あり※) ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
	(加熱以外の工程) カット ・ 洗浄 ・ (混ぜる) ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 ((冷蔵)) 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ (温度計) (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法	(調理あり) ・ 調理なし			
加熱	(焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ())			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () (乳製品の利用あり) (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			

食品4 (メニュー)	生ビール	食数	100	食分
材料	生ビール (ビールサーバー使用)			
仕込み	あり※ ・ (なし) ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法	(調理あり) ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ (注ぐ) ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	(冷蔵) (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ (温度計) (温度管理が必要な場合は備えること)			

イベント等における食品取扱いの注意事項について

1 食品の取り扱いに係る衛生確保

- (1) 出店場所における調理等は、すべて出店施設内で行い、加熱等の簡易な行為に限定すること。出店場所でカッティングはできないため、小さい生地等にする。
- (2) 加熱調理食品（焼きそば、フランクフルトなど）は、中心部まで十分に加熱調理を行うこと。
- (3) 出店施設で仕込みは行わないこと。仕込みを必要とする場合に当たっては、既存の許可施設又は公共施設の調理室等で行い、必要に応じて使用直前まで冷蔵保管すること。
- (4) 保健所からの許可のある施設を除き、仕込みも含めて、前日の調理等はしないこと。また、使い残しの原材料及び調理済み食品は、翌日に使用しないこと。
- (5) そうざい・弁当類の販売は、販売しようとする食品に合致する営業許可施設で製造し仕入れたものとし、出店施設における弁当類の盛付け行為は行わないこと。
- (6) 温度管理に十分注意すること。
- (7) 容器包装食品を販売するにあたっては、法に定める表示基準を満たしたものであること。また、弁当類の期限表示は時間まで表示することが望ましいこと。
- (8) 店舗内に責任をとれる者を必ず駐在させ、部外者を立ち入らせないように注意すること。
- (9) 調理能力の許容範囲内（無理のない調理数）で調理すること。
- (10) 提供した食品は、保存検食として保管することが望ましいこと。

2 施設・設備に係る衛生確保

- (1) 出店施設は不潔な場所でないこと。
- (2) 出店施設には、雨、直射日光、砂塵、ほこり等を防ぐ構造のもので一定の区画等を設けること。
- (3) 手洗い設備及び手指の消毒施設を設けること。
- (4) 食品（原材料を含む）を適正な温度で保管できる設備を設けること。なお、必要に応じて温度計を設置すること。
- (5) 飲食時に使用する食器類は、原則使い捨てのものとし、衛生的に保管すること。
- (6) 使用水は、水道水又は飲用適の水であって十分配給される設備があること。また、給水容器を使用する場合に当たっては、蛇口付きポリタンク等の耐久性の材料で造られ、ほこり等の汚染防止ができる構造のものであること。
- (7) 廃棄物等を衛生的に保管するための必要な容量のふた付き容器等を有すること。

3 従事者に係る衛生確保

- (1) 食品取扱責任者は食品従事者の健康管理に留意すること。
- (2) 食品取扱者は、出店前・出店期間中、健康管理に注意を払い、体調不良（下痢、発熱、腹痛、吐気、嘔吐）や手指に切り傷等がある場合は調理には従事しないこと。
- (3) 手指等の洗浄・消毒を徹底すること。
- (4) 食品に手指が接触する作業を行う場合においては、使い捨てビニール手袋等を用いるよう配慮すること。
- (5) 清潔な白衣、帽子・三角巾を着用することが望ましいこと。
- (6) 営業許可施設の食品取扱者については、1年以内に保菌検査が実施されていること。また、届出施設の食品取扱者についても、検便検査を実施することが望ましいこと。（容器包装された食品を直接食品に接触しない方法で取り扱う者、及び野菜・果物を販売する者については保菌検査を要しない。）

第 49 回 “みほ” 産業文化フェスティバル「芸能発表会」参加計画書

ふりがな		ふりがな			
団体名		代表者氏名			
所在地 または 住所	〒300-	ふりがな		参加 予定 人数	
	茨城県	担当者氏名	□同上		
		連絡先 電話番号			

ふ り が な 内 容 (題名・曲名)	ふ り が な 出 演 者 名	備 考
すべての漢字にふりがなをして下さい。	漢字にふりがな	(カラオケの曲の歌手名)
通信カラオケDAMを使用します。 音程の土または曲番号がある方は備考欄に記載してください。		出演希望時間帯 必ずしも希望の時間で出演 できるとは限りません ()

※カラオケ以外の団体は裏面ステージ表も記入してください。

ステージ表

種別

時間 分 服装の色 背景の色 ☐指定しない／

発表者の配置図（「○」や「□」でご記入ください）

《下手》

《上手》

客

席

照明、音楽を流すタイミングについて○で囲んでください。

【使用音源】 C D 不要

【演技開始について】 照明 入場前に点灯 入場後、整列してから点灯

その他（ ）

音楽 曲に合わせて入場 入場後、整列してから開始 不要

その他（ ）

【演技終了について】 照明 演技が終了したら暗転 退場後に暗転 暗転不要

その他（ ）

音楽 音楽に合わせて演技を終了 音楽に合わせて退場 不要

【備品】 パイプイス・マイクなど必要なものと個数をご記入ください。

（ ）

【その他】 事務局宛に伝言等ございましたらご記入ください。

例（曲目間、整列しなおすので照明を暗くしてください。合図をだします。）

（ ）

第 40 回 “みほ” 音楽フェスティバル参加計画書

ふりがな		ふりがな			
団体名		代表者氏名			
所在地 または 住所	〒300-	ふりがな		参加 予定 人数	
	茨城県	担当者氏名	□同上		
		連絡先 電話番号			

ふ り が な 曲 名	ふ り が な 作 詞 者	ふ り が な 作 曲 者	ふ り が な 編 曲 者	ふ り が な 指 揮 者	ふ り が な 伴 奏 者

ステージ表

時間 _____ 分（1 団体 20 分以内）

発表者の配置図（「○」や「□」でご記入ください）

《下手》

《上手》

客

席

ステージ上の進行は以下のとおりです。

【演目開始について】 開始直前は配置された楽器・パイプイス等の近くもしくは着座で待機となります。司会の「お願いします」で内幕が開き照明が点灯します。以降は団体の進行となります。

【演目中について】 曲の紹介等を説明する場合は下の【その他】にご記入ください。

【演目終了について】 演目が終了したら照明が暗転して内幕が閉じます。楽器・譜面台等を持って下手へ退場してください。パイプイスは次の団体が使用する場合がございます。

【備品】 パイプイス・マイク・マイクスタンドなど必要なものと個数をご記入ください。

()

【その他】 事務局宛に伝言等ございましたらご記入ください。

例（スピーカーを持ち込みます）

()

音楽フェスティバル紹介原稿

演目が始まる前に司会へ団体の紹介を依頼する場合はご記入下さい。

団 体 名	
紹 介 方 法	どちらか一方の数字を○で囲んでください。 1 司会者をお願いする。 2 団体の中から紹介者を出す。
紹 介 内 容	セリフを記入してください。