

調理の内容及び仕入れ状況

出店時の店舗名	△△食堂		
仕込み施設名	△△食堂	仕込み施設の所在地	〇〇区〇〇1-1-1
特記事項			

調理品目	提供予定数量	原材料名 ※1	調理工程及び提供方法			
			仕込み施設での作業内容※2		催物会場での作業内容 ※3※4	
焼きそば	100パック	中華麺 豚肉 キャベツ もやし 焼きそばソース	1	キャベツともやしを水洗いする	1	焼き台で中華麺、下処理した野菜、豚肉を調理する。 注文に応じて使い捨てのパックに盛り付けて提供する
			2	キャベツ、もやし、豚肉をカットする	2	
			3	野菜、肉を容器に入れ冷蔵保存		
カレーライス	50食	お米 にんにく たまねぎ カレールー 豚肉	1	1にんにく、たまねぎをカットする。豚肉はカット済みを使用する	1	調理済みのカレー、ご飯は保温する 注文に応じて紙皿に盛り付けて提供する
			2	カレーを調理する	2	
			3	お米を炊く		
生ビール	50杯	生ビール	なし		1	注文に応じてコップに注いで提供する
チューハイ	15杯	缶チューハイ	なし		1	注文に応じて提供する
唐揚げ	100個	鶏肉	1	鶏肉を一口大にカットする	1	フライヤーで調理する 注文に応じて紙コップに盛り付けて提供する
			2	鶏肉に下味をつけて冷蔵する	2	
パフェ	10杯	アイスクリーム (既製品) ウエハース(既製品)	なし		1	注文に応じて使い捨て容器にアイスクリームを盛り付けてウエハースをのせる
団子	30個	だんご	なし		1	パック済みの団子を注文に応じて販売
ゆずソーダ	20杯	ゆずジャム ソーダ 氷(既製品)	なし		1	ゆずジャムとソーダを合わせてゆずソーダを調理する 注文に応じて使い捨てコップに氷と一緒にそそいで提供する
					2	
焼き鳥	300本	鶏モモ(既製品) 砂ぎも	なし		1	焼き台で焼いておく 注文に応じてタレか塩で提供
				1串に砂肝を刺す	2	

注 営業日が2日以上の場合は、1日ごとに記入してください

注意事項

- ※1 既製品は営業許可施設で製造されたものに限りま
- ※2 仕込みは食品営業許可施設およびそれに準ずる施設でのみ可能です
- ※3 催物会場では原則包丁、まな板は使えません
- ※4 仕込み、調理、提供、消費は催物当日に限りま

別紙2

従事者名簿

出店時の店 舗名	△△食堂
特記事項	

No	氏名
1	新潟 太郎
2	新潟 次郎
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	

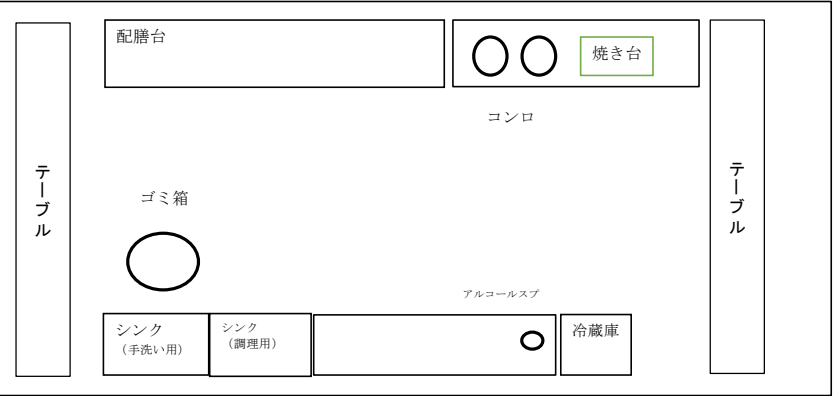
営業施設の所在地をわかりやすく示す周辺の見取図

出店時の 店舗名	△△食堂
特記事項	

営業施設は ☐ 屋内にある
☒ 屋外なので屋根（テント等）を設置している

営業施設の平面図（設備、機械等の位置を明示してください。下にイベント会場の全体図があります）

平面図に記載忘れはありませんか？
最後にご確認をお願いします。



☐ 必須	☐ 必要に応じ
☒ 食品取扱区域	☒ 原材料保管設備
☒ シンクまたは共有シンク	
☒ 手洗い場またはアルコールスプレー	
☒ ゴミ箱	
☒ トイレ	

イベント会場の全体図

