

第24回市民まつり「習志野きらっと2017」 出店企画書《グルメ用》

団 体 名			
代 表 者 名		火元責任者	
食品取扱責任者	氏名	連絡先 TEL	
食品取扱者名	当日に調理をする方全員の氏名を書いて下さい。 調理をする方は全員「O-157の検便検査の検査書」の提出が必要です。		
			合計 名

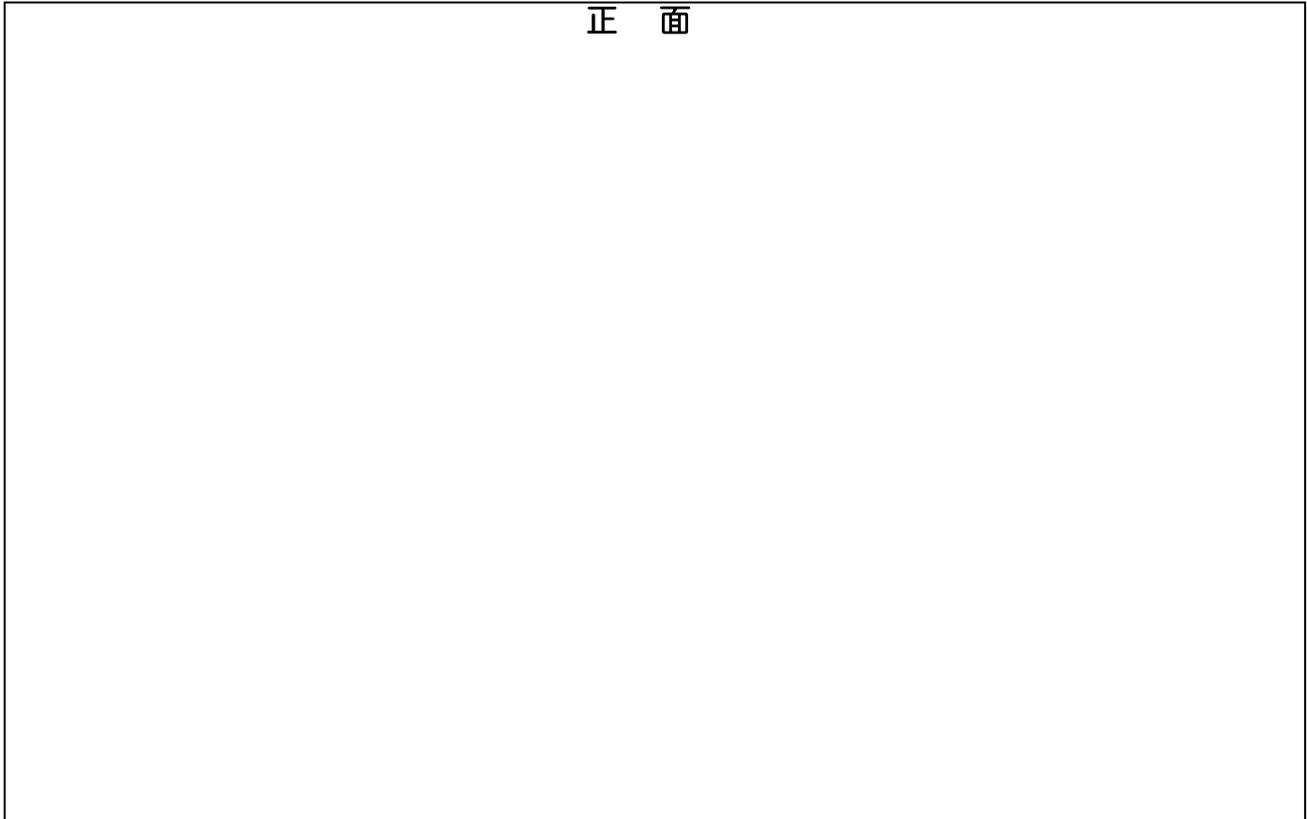
取扱食品名	調理の有無	材料(状態)	提供食数	仕入数量	仕入れ先 (屋号・所在地)
			約 食		
			約 食		
			約 食		
			約 食		
			約 食		
			約 食		
			約 食		
			約 食		

- 記載例
- ・取扱食品名欄には、「焼きそば」「焼き鳥」等を記載して下さい。
 - ・材料欄には、出品物に記載した食品に使用する食品材料を記載して下さい。
 - ・材料欄の(状態)は、「カット済」「加熱済」「リトルパック」等を記載して下さい。
 - ・仕入数量欄は、「個」「kg」「〇g入り〇袋」等を記載する。
 - ・品目が書ききれない場合は別紙に記入して下さい。

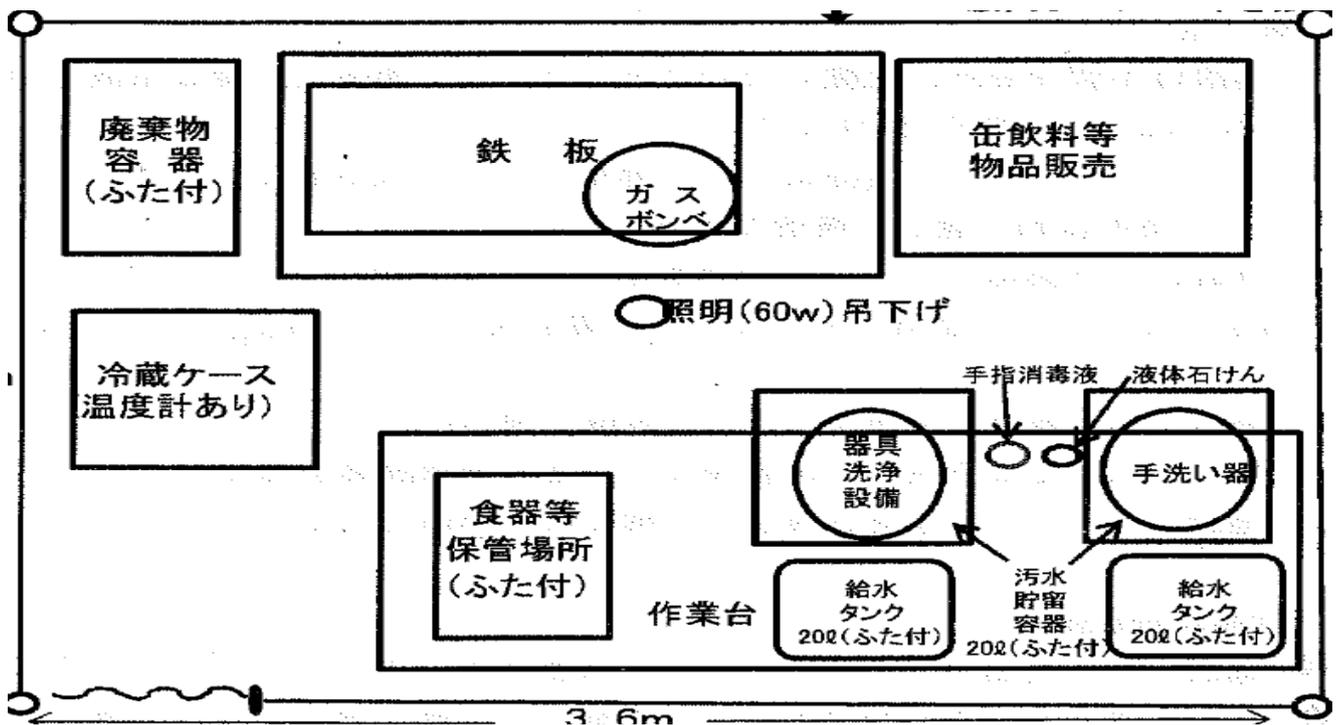
調理方法 (該当項目に ○印)	1. 完成品を販売する。 2. 包装済商品を販売する。 3. 現場で包装し販売する。 4. 現場で加熱処理して販売する。 8. その他(5. 冷蔵庫を使用する。 6. 冷凍庫を使用する。 7. 試食販売をする。
-----------------------	--	---

主な調理場所		店舗位置	屋 外
手洗設備	あり	手洗消毒液	あ り
食器の利用方法	使い捨て容器 洗浄再利用	使 用 水	上水道
廃棄物処理方法	処理業者		

平面図 (3.6m×2.7m)



※記 載 例



《記入例》

・取扱品目

取扱品目	調理の有無	材料(状態)	提供食数	仕入数量	仕入れ先 (屋号・所在地)
焼きそば	有	冷凍めん(加熱済)	100食	150g入り 100袋	スーパーA店 (〇〇市1-1-1)
		豚小間肉(カット済)		2kg	S精肉店 (〇〇市5-4-3)
		キャベツ		3個	C八百屋 (〇〇市3-5-6)
		ソース		5本	スーパーA店
		紅しょうが		50g 3袋	スーパーA店
揚げたこ焼き	有	冷凍たこ焼き(加熱済)	50食	200個	スーパーA店
		かつお節		100g入り 1袋	スーパーA店
		ソース		2本	スーパーA店
ジュース	無	缶入り	100本	100本	スーパーA店
ウーロン茶	無	ペットボトル入り	50本	50本	スーパーA店

記載例

- ・取扱食品名欄には、「焼きそば」、「焼き鳥」等を記載する。
- ・材料欄には、取扱食品に記載した食品に使用する食品材料を記載する。
- ・材料欄の(状態)は、「カット済」、「加熱済」、「レトルトパック」等を記載する。
- ・仕入数量欄は、「個」、「kg」、「〇g入り〇袋」等を記載する。
- ・品目が書ききれない場合は、別紙に記入する。