

習志野市民まつり2018
模擬店出店企画書《グルメ》

代表者名 ^{ふりがな}		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「0-157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」「レトルトパック」等を記載して下さい。
- ・仕入数量欄は、「個」「kg」「〇g入り〇袋」等を記載して下さい。
- ・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○をして下さい)

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