

## 出店企画書《グルメ》

年 月 日

出店者(団体)名 \_\_\_\_\_

ふりがな 代表者名		ふりがな 火元責任者名	
ふりがな 食品取扱者名	連絡先		

## 1. 取扱い品目等

取扱い品目(メニュー)	使用材料 (仕入れる食材)	調理の有無	調理方法 (該当するものを○で囲む)	提供食数
		有・無	解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる・揚げる・注ぐ・小分け・包装販売・その他	食
		有・無		食

## 2. 従事者名簿

※ 当日、調理を担当する方は全員「検便検査調査書」の提出が必要です。

氏名	検便の有無	氏名	検便の有無	氏名	検便の有無
	有・無		有・無		有・無
	有・無		有・無		有・無
	有・無		有・無		有・無
	有・無		有・無		有・無
	有・無		有・無		有・無
	有・無		有・無		有・無
	有・無		有・無		有・無
	有・無		有・無		有・無
	有・無		有・無		有・無

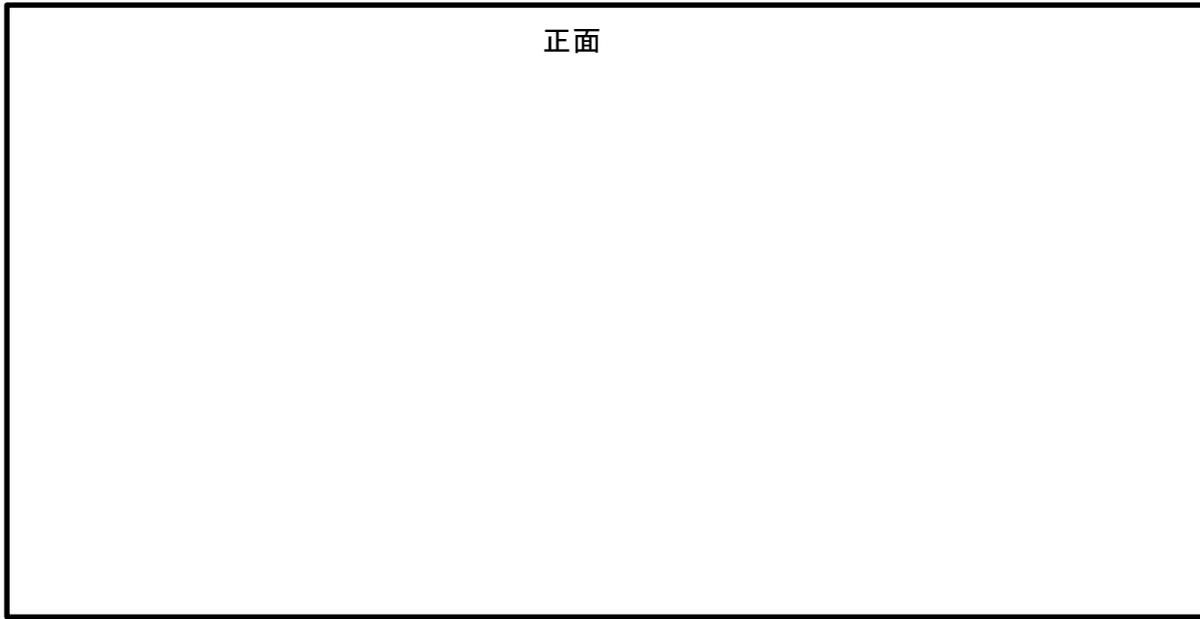
## 3. 出店について、該当する番号に○を付けてください。

- 他の行事に、出店又は出店予定はない。
- 他の行事にも出店又は出店予定はある。 年間( )回

別紙5【裏面】

主な調理場所		店舗位置	屋外
手洗い設備	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

平面図(間口3.6m×奥2.7m)



※記載例

正面

