

(例)

施設設備	区画	<input type="checkbox"/> 屋内 <input checked="" type="checkbox"/> 屋外テント ( <input checked="" type="checkbox"/> 囲い有 <input checked="" type="checkbox"/> その他 (商店街はアーケード有) )
	床面	<input checked="" type="checkbox"/> 舗装された地面もしくは屋内床面 <input type="checkbox"/> 未舗装 ( <input type="checkbox"/> シート <input type="checkbox"/> 板 <input type="checkbox"/> その他 ( ) )
	手洗設備	【給水】 <input type="checkbox"/> 水道 <input checked="" type="checkbox"/> 蛇口付給水タンク 【排水】 <input type="checkbox"/> 既存排水設備 <input checked="" type="checkbox"/> 排水タンク 【消毒薬剤】 <input checked="" type="checkbox"/> せっけん <input checked="" type="checkbox"/> 消毒薬 各ブースに手洗い用タンクを付けます
	食器	<input checked="" type="checkbox"/> 使い捨て容器 <input type="checkbox"/> リユース食器

出店者と取扱品目 (別添可)	調理販売の別	・出店者名 ・食品取扱責任者名 ・催事当日の連絡先	品目名と提供数	・調理：調理方法等を記入 (原材料の下処理から現場での調理方法まで) ・販売：弁当・そうざい類は仕入れ先を記入 (名称・所在地など店舗が特定できる情報)
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア Aブース 横浜 次郎 090-xxxxx-xxxxx	海鮮焼きそば 500食/日	各材料は店舗冷蔵庫で使用まで保管。 ブース内の鉄板でシーフードミックス (冷凍) と蒸し麺 (冷蔵) を炒めパックに入れて販売。
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア Bブース 横浜 次郎 090-xxxxx-xxxxx	焼きとり 2000本/日	焼き鳥は市販品 (スチーム加熱済冷凍品) を使用。業務用保冷パックに保管。 ブース内で炭焼きし、パックに入れて販売。
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア Cブース 横浜 次郎 090-xxxxx-xxxxx	ホットドック 1000食/日	ソーセージはクーラーBOXで保存。 ブース内の鉄板で加熱したソーセージを、ホットドック用パンに挟み、紙に包んで販売。
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア Dブース 濱 一郎 090-xxxxx-xxxxx	かき氷・飲料 氷 100Kg/日	氷は商店街内の港西製氷店に、様子を見て買いに行く。ブースでは保冷パックで保管。 飲料はビン、缶のものをそのまま販売。
	<input checked="" type="checkbox"/> 調理販売	西側エリア Eチーム 横 海子 090-xxxxx-xxxxx	月餅等菓子 1000袋/日	包装入りの月餅・中華クッキー等の焼菓子。 (それぞれ食品表示あり) を袋のまま販売

★ 注意事項 ★

その他の 25 店舗分は別紙に記載のとおりです。

原材料や販売する市販品については、購入店舗のレシート等を行事開催後 1 週間以上は保存して下さい。

<関係書類>

- 1 出店店舗の配置図 (開催場所平面図に手洗い等主要設備の配置を記載したもの)
- 2 所在地付近の地図 (案内目標等を記入のこと)
- 3 開催チラシ、パンフレット、実施計画書など概要が把握できる書類
- 4 その他 (必要に応じて添付してください)

出店者と取扱品目について、上記枠内に記載しきれない場合には、別紙にて提出してください。



## 調理工程表

担当者のお名前: 関内 太郎		連絡先: 090-0000-0000	現場での責任者の氏名、連絡
イベント名: 第4回 関内フード&ハイカラフェスタ			
イベント時の店舗名: 弁天通り弁当		車の場合は車の屋号	
提供するメニューと数		メニュー: カレーライス	提供数( 500 )
下ごしらえを行う場所	(有・無) *有の場合、下も記入して下さい。 お店の名前: 弁天通り弁当 お店の住所: 横浜市中区〇〇〇		一日当たりの提供数
下ごしらえの内容	営業許可(有・無) 原材料(玉ねぎ、にんじん、ジャガイモ)		営業許可証どおりに記載してください
	玉ねぎ、にんじん、ジャガイモを切る 玉ねぎ、にんじん、牛肉を炒め、 ジャガイモを加え、カレールーを 出来上がったカレールーを冷却し、会場に運ぶ。		営業許可証が無い場所での下ごしらえ
	※例:キャベツを切る、牛肉を焼く、お米を炊く等 仕込み済みのカレールー 米 福神漬け(市販品)		
会場に持ち込む原材料			
会場に持ち込む器具・機材	鍋、ガスコンロ、冷蔵庫、冷凍庫、炊飯器		キッチンカーの場合は追加で持ち込む
会場での作業内容	※キッチンカーを利用する場合(軽自動車・普通自動車) 米を炊く。 仕込み済みのカレールーを再加熱する。 福神漬けを合わせて提供する。		軽自動車の場合は単一品目に限られます
			食材の加熱工程と加熱後の取り扱いを

※途中まで工程が同じもの(例:ハンバーグとチーズハンバーグ等)やドリンクやかき氷等が複数メニューある場合、1枚にまとめて構いません

## 調理工程表

担当者のお名前:		連絡先:	
イベント名:			
イベント時の店舗名:			
提供するメニューと数		メニュー:	提供数( )
下ごしらえを行う場所	(有・無) *有の場合、下も記入して下さい。 お店の名前: お店の住所:  営業許可(有・無)		
下ごしらえの内容	原材料( )          ※例:キャベツを切る、牛肉を焼く、お米を炊く等		
会場に持ち込む原材料			
会場に持ち込む器具・機材			
会場での作業内容			

※途中まで工程が同じもの(例:ハンバーグとチーズハンバーグ等)やドリンクやかき氷等が複数メニューある場合、1枚にまとめて構いません