

記載例

様式2

取扱食品一覧

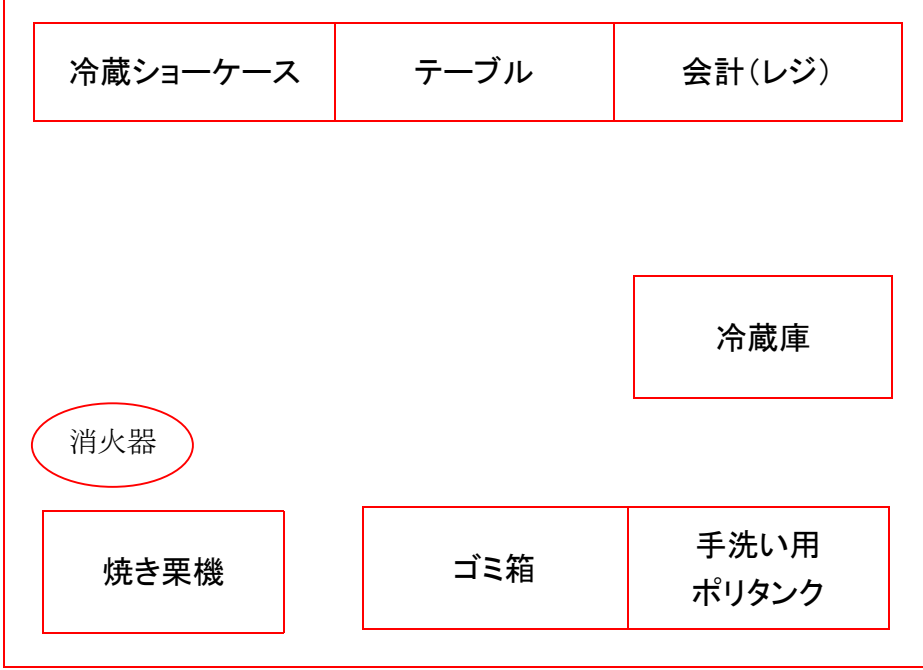
出店名: ○○商店 (株)		住所: 茨城県笠間市中央三丁目2番1号 氏名: 笠間 太郎 電話番号: 0296-77-1101		
食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地《市町村名》)	調理等の方法	調理の有無
栗ごはん (常温) 予定食数 <u>300 食分</u>	栗 米	笠間農園 ○○米屋	【仕込み】 栗の皮をむき、米と一緒に炊く 炊いたものをパックに詰める 【現場調理】 無し	有 無
○○ケーキ (冷蔵) 予定食数 <u>500 食分</u>	栗ペースト ホイップク リーム、甘 露煮	笠間農園 ○○商店	【仕込み】 ホイップクリームと栗ペーストを合 わせてスポンジの上にしぼる 甘露煮を乗せる 【現場調理】 無し	有 無
焼き栗 予定食数 <u>300 食分</u>	栗	笠間農園	【仕込み】 栗の鬼皮に切れ込みを入れる 【現場調理】 焼き栗機で焼く	有 ・無
マロンラテ 予定食数 <u>300 食分</u>	栗ペースト コーヒー	笠間農園 ○○コーヒー店	【仕込み】 無し 【現場調理】 栗ペーストとコーヒーを混ぜ合わせ る	有 ・無
仕込み場 名称・住所等※ (公共施設に あっては名 称・住所)	許可業種名 飲食店営業 許可番号 水法第○○○○○○号 名称 ○○商店 (株) 住所 茨城県笠間市中央三丁目2番1号			

※ 仕込み場所が県外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

記載例

様式3

配置図

<p>〈設営場所(テント内)〉</p> 	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none">1 設置位置 (屋外・屋内)2 給水設備 (水道・タンク その他)3 ハンドソープ4 消毒液5 盛付け器具 (使い捨て手袋)6 冷蔵設備7 熱源 (ガス・電機)
<p>〈仕込み場〉(公共施設を利用する場合のみ記載)</p> <p>仕込みなし</p> <p>※公共施設とは、「公民館・市民センター・学校の調理室等」をいう。</p>	<p>設備の概要</p> <ol style="list-style-type: none">1 給水 (水道 その他)2 ハンドソープ3 消毒液4 盛付け器具 (使い捨て手袋)5 冷蔵設備
<p>〈会場内〉</p> <p>別添参照</p>	