|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 出店名 | | |  |  |  | | |
| **【調理製造および販売計画】** ※このページは飲食物を販売する方のみご記入ください。 | | | | | | | |
|  | | | | | | | |
| 調理品目 | 食品区分(該当欄に○) | | 提供数 | 仕入れ状況 | | | 調理開始 日時 |
| 加熱調理食品 | 既成食品 | 原材料名 | 仕入先 | 仕入日時 |
| **例:生ビール** |  | **○** | **100** | **生ビール** | **☐×商店** | **☐月×日** | **☐月△日10時～** |
| **例:焼そば** | **○** |  | **100** | **麺、ｷｬﾍﾞﾂ、ｿｰｽ**  **(材料・調味料は全て記入)** | **☐×商店** | **☐月×日** | **☐月△日９時～** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 仕込み場所 | ※下処理施設の名称等 | | | | | | |
|
| ※仕込み、下処理については**営業許可の下りている施設**で行ってください。 | | | | |  |  |  |
| ※会場で加熱調理するものは加熱調理食品へ○を、会場で既成食品を盛り付けるものは既成食品へ○を記入してください。 | | | | | | | |
| ※飲み物を注ぐことも調理になります。（生ビール、ドリンクなど） | | | | |  |  |  |
| ※調理開始は、仕込みを含め当日のみ許可となります。 | | | | |  |  |
| ※キッチンカーでの出店の際は**車検証**と**車の営業許可証**もご提出ください。 | | | | |  |  |