別記様式２（第３条関係）

**＜記入見本＞**

取扱食品概要書

　　　　　　　　　　　　　　　　　出 店 者　　住　　所　**那須塩原市××町△△番地**

　　　　　 　　　　 　氏　　名　**(株)○○商店　(代)□□◇◇**

　　　　　　電話番号　**０２８７－＊＊－＊＊＊＊**

　１　行事の名称　　　　　　２０１９年那須野巻狩まつり

　　　　　　　　　　　　　　「物産・企業フェア」「産業交流フェア」

２ 出店期間　　　　　　令和元年１０月２７日（日）午前９時～午後３時

　３　食品取扱責任者の氏名　　　**○　○　○　○（フルネーム）**

忘れずに記入を！

４　取扱食品の概要

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 取扱食品 | | 原 材 料 | | | | 調理・販売方法  （具体的に記載） |
| メニュー | 食数 | 原材料名 | 仕　入　先 | 数量 | 保存方法 |
| 焼きそば | 100食 | 肉 野　菜 麺 | ○○精肉店 △△ストア □□製麺所 | ×㎏ ×㎏ ×㎏ | 野菜は小分けに し、肉･麺と共に 保冷剤を入れた クーラーボック スで保管する。 | ・肉はカットしてある ものを仕入、野菜を 切り炒めた後、麺を 入れ更に炒め、ソー スで味付けする。  ・会場テントで使い捨 ての皿と割り箸で提 供する。 |
| きなこ餅 | 100食 | もち米 きな粉 砂　糖 | 自　家 ××商店 △△ストア | ×㎏ ×㎏ ×㎏ | 常　温 | ・もち米を水につけ蒸 かす。餅をつき手で ちぎり砂糖・きな粉 をまぶして皿に盛る。  ・使い捨て手袋を使用 し、持ち帰りはさせ ない。 |

５　店舗の概要 （該当するものに○をつける）

(1) 設置場所　　　　【　屋内　・　屋外　】

(2) 給水設備　　　　【　水道　・　貯水タンク　・　その他（　　　　　　　　）】

(3) トイレの有無　　【　 有　 ・　 無 　】

　《店舗の平面図》

|  |
| --- |
| 「前面」と必ず記載！  店舗前面  のぼり旗（ＰＲ用）  食材保冷箱  販売品保冷箱  食器類  調理用テーブル  ガス  ボンベ  ガス  ボンベ  寸胴 ガス台  寸胴 ガス台  寸胴 ガス台  寸胴 ガス台  土産品販売場所 （テーブル）  調理物提供場所 （テーブル）  会計 受付  消毒液  消火器  貯水 タンク |