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 |