

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 出店者の氏名及び住所  | 環境太郎(米子市権町1丁目)  | 環境次郎(倉吉市上井)  |  |
| 食品衛生法での許可の有無等<br>※該当する箇所にチェックすること<br>許可を持っている場合は業種を記載 | <input type="checkbox"/> 有<br>(飲食店営業) <input type="checkbox"/> 固定施設<br><input type="checkbox"/> 露店営業<br>(施設名 )<br><input type="checkbox"/> 自動車営業<br><input checked="" type="checkbox"/> 無 | <input type="checkbox"/> 有<br>( )業) <input type="checkbox"/> 固定<br>施設 <input type="checkbox"/> 露店営業<br>(施設名 )<br><input type="checkbox"/> 自動車営業<br><input checked="" type="checkbox"/> 無 |  |
| 他の催事での出店の有無<br>※該当する箇所にチェックすること<br>回数は今年度の現在までの数を記載   | <input type="checkbox"/> 有( 回目)<br><input checked="" type="checkbox"/> 無  | <input type="checkbox"/> 有( 回目)<br><input checked="" type="checkbox"/> 無   |  |
| 今後の出店予定日数   | 1 or 2 日  | 1 or 2 日   |  |
| 提供する食品  | ラーメン  | カキ氷  |  |
| 提供予定数   | 100食分   | 200食分  |  |
| * 営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能                           |   |  |  |
| 調理施設<br>※下処理等を行う施設名を記載<br>全て現地調理の場合は記入不要              | 〇〇公民館で行う  |  |  |
| 調理場所からの運搬方法<br>※全て現地調理の場合は記入不要                        | クーラーボックスに入れて車で運ぶ  |  |  |
| 調理工程  | 下処理<br>(現地調理がない場合もこの欄に記載)<br>※仕入れ先も記載すること<br>※調理開始日も記載  | トッピング具材(ネギ、チャーシュー)を切る<br>モヤシをゆでる<br>※食材は全てイオン津/井店で購入する   |  |
|   | 下処理工程での食材の保管方法  | クーラーボックス、または学校の冷蔵庫   |  |
|   | 現地<br>※仕入れ先も記載すること  | ①スープをお湯で溶かす<br>②麺を茹でる<br>③スープに麺を入れ、具材のせて提供<br>※食材は全てイオン津/井店で購入する   | 食品用水を仕入れ(〇〇製水)<br>↓<br>カキ氷器で削っておき、容器に保管<br>↓<br>客の注文に応じてカップに入れ、シロップをかけて提供<br>(シロップ:S マートついで) |
|   | 現地での食材の保管方法   | 現地ではクーラーボックスで保管  | 氷はクーラーボックスで保管  |

※1品につき一列使うようにしてください。

3品以上出す団体は調理工程表を2枚以上の提出になります