

出店者 _____

調理計画 (※1)

仕込み場所 _____

調理品目	食品区分 (※2) (該当に○)		提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕 入 先	仕入日時	

※1 イベントが2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入

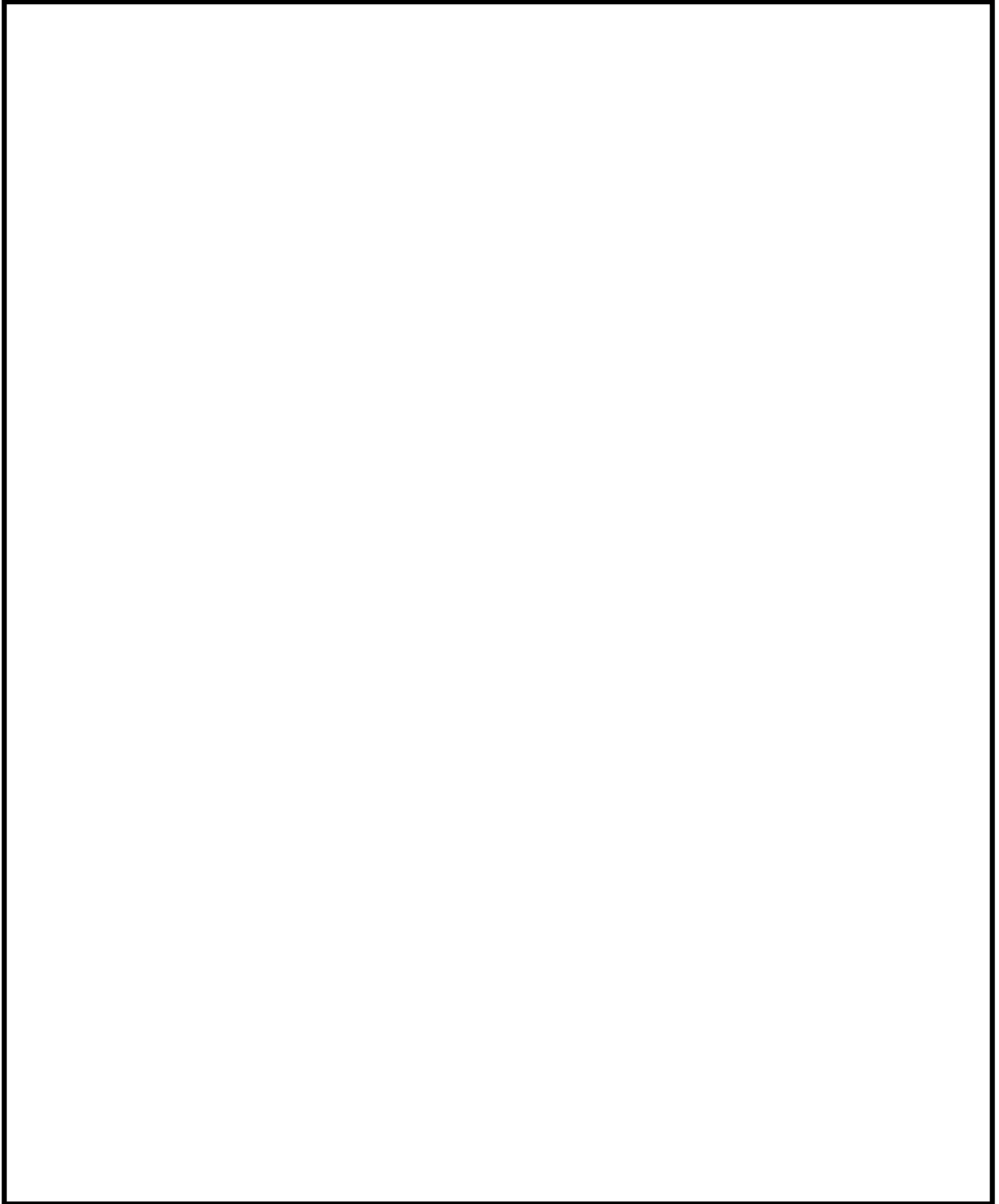
営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは「既製食品」欄に○を記入

従事者名簿 (※)

No.	所 属	氏 名

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。

食品取扱い室の平面図



記入上の注意

- ・屋内の場合は、会場内での食品を取扱う机等の配置を記入。
- ・屋外の場合は、会場内での食品を取扱うテント、机等の配置を記入。