出　店　の　概　要

**記入例**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 団体名 | チーム富士見  火気器具・電気器具を扱う場合、以下２点の場所を記入してください。  ①火気器具・電気器具の位置  ②消火器の位置 | | |
| キッチンカー内配置図 | | | |
| |  | | --- | | 販売テーブル  調理場  冷蔵庫  **プロパンガス**  フライヤー  シンク  **消火器** | | | | |
| ※飲食品取扱い団体のみ | | | |
| 提供する食品の品目 | | 食品の取扱い方法 | 予定食数 |
| やきそば | | 集会所の調理室で切ってきたキャベツ、人参、もやしと肉、麺を鉄板で炒めて、パックに入れて提供する。 | ５００食 |
| 唐揚げ | | 味付けしてある冷凍の鶏肉を、当日解凍し、油であげて、パックに入れて提供する。 | ８００食 |
|  | |  |  |