出　店　の　概　要

**記入例**

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

|  |  |
| --- | --- |
| 団体名 | チーム富士見 |
| テント内配置図 |
|

|  |
| --- |
| テーブル資材置場クーラーボックス**消火器****プロパンガス**鉄　板販売テーブル |

 |
| ※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 |
|  | **注意事項**①許可施設又は清潔な場所で仕込んだものを使用すること。②前日に提供する食品の前処理や調理は絶対にしないこと。③調理は提供の直前に行い、作り置きはしないこと。④食品や原材料は、鮮度及び表示に注意して、できるだけ当日に購入すること。⑤食品は衛生的に保管し、冷蔵庫、クーラーボックス等を用いて低温保存すること。 |  |