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。 |  |