

出 店 の 概 要

団体名	チーム富士見	
テント内配置図		
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		
※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。		