様式２

＜記入例＞

☆臨時出店取扱品目表

取扱い品目と取扱い方法については指導の参考にしますので、調理･販売の方法をできるだけ具体的に記載してください。

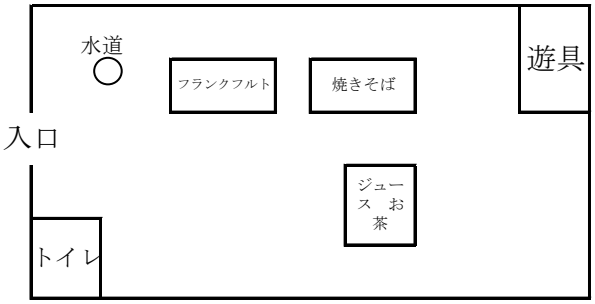
取扱品目	量	取扱い方法	従事者名	※指導事項
焼きそば	100食	肉、野菜等の材料は、当日購入し、○○公民館の調理場で、材料を切り、冷蔵庫で保管する。各材料をクーラーボックスに入れ、出店箇所まで運び、保管する。必要量の食材をクーラーボックスから取り出し、鉄板で加熱調理し、使い捨て容器に盛り付けて、販売する。	○○　○○ ○○　○○ （○○ ○○他の記載は不可）	
フランクフルト	100食	当日、冷凍品を購入し、○○公民館の調理場の冷蔵庫で解凍してからボイルし、クーラーボックスへ入れて運ぶ。鉄板で加熱調理し、使い捨て容器にて販売する。	○○　○○ ○○　○○	
ジュース、お茶	200本	市販品（ペットボトル・缶）を購入し、そのままクーラーボックスで冷やして販売する。	○○　○○	

（注意）※部分については記載しないこと。

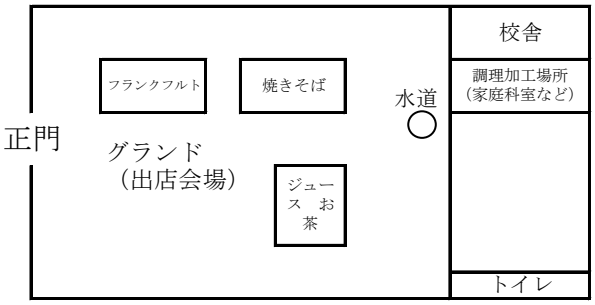
様式３

＜模擬店等の設営配置図＞

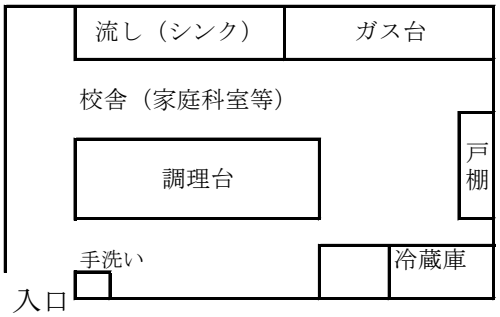
☆公園出店場所の配置図例



☆校内出店場所の配置図例



☆調理加工場所の配置図例



＜注意＞　手洗いを行う給水栓の場所の位置を図中に明示して下さい。
原材料の細切などの仕込み作業は、清潔な調理加工場所で行って下さい。

記入欄　　別紙添付資料　（　有　・　無　）