

臨時出店届の別紙（取扱食品）

ブース名 \_\_\_\_\_

担当者氏名 \_\_\_\_\_ 担当者電話番号 \_\_\_\_\_

取扱食品（メニューが複数ある場合はメニューごとに用紙を作成してください）

メニュー名 No.1 \_\_\_\_\_

食数 \_\_\_\_\_

使用する材料名	包装形態・保存方法	仕入れ先 (名称・所在地)	一次加工施設 (名称・所在地)
	缶・レトルト・袋詰め ・その他( ) 常温・冷蔵・冷凍		
	缶・レトルト・袋詰め ・その他( ) 常温・冷蔵・冷凍		
	缶・レトルト・袋詰め ・その他( ) 常温・冷蔵・冷凍		
	缶・レトルト・袋詰め ・その他( ) 常温・冷蔵・冷凍		
	缶・レトルト・袋詰め ・その他( ) 常温・冷蔵・冷凍		
	缶・レトルト・袋詰め ・その他( ) 常温・冷蔵・冷凍		
	缶・レトルト・袋詰め ・その他( ) 常温・冷蔵・冷凍		
	缶・レトルト・袋詰め ・その他( ) 常温・冷蔵・冷凍		

調理方法記入欄

- 例 ① 一次加工施設の調理場にて、ネギ、タコを下ごしらえ（カット）する。  
 ② 卵・たこ焼き粉を水で攪拌して溶いて、生地液を作成する。  
 ③ ②の生地①のネギ、タコと天かすを加えて、焼き機で加熱調理する。  
 ④ 使い捨て容器に入れ、上から市販のソースを塗った後、かつお節と青のりを乗せて提供する。

（調理方法）