

記入例

別紙

食品の取扱方法（調理・製造）

出店者氏名 団 体 名	〇〇〇〇の会
責 任 者 名 連 絡 先	峽田 太郎 03-〇〇〇〇-〇〇〇〇

※出店場所で調理等を行う食品（豚汁、たこ焼き、焼きそば、蒸しまんじゅう等）について、記入する用紙です。
※取扱食品ごとに記入してください。

取 扱 食 品	① 豚汁 予定食数（ 100食）	② 焼きそば 予定食数（ 50食）
原 材 料 名 及 び 仕 入 先	・豚肉（カット済）…〇〇肉店（荒川区） ・だいこん、人参、里芋、ごぼう、 こんにゃく、豆腐、味噌 ……〇〇スーパー（荒川区）	・焼きそばめん……△△製麺所（△△区） ・キャベツ、もやし、人参、ソース、油 ……スーパー◇◇（荒川区）
原 材 料 の 仕 込 方 法 及 び 調 理 ま で の 保 管 方 法	仕込場所（ 北庁舎内調理室 ） ・豚肉は、使用直前まで冷蔵庫で保管する。 ・野菜を洗浄し、一口大に切り、冷蔵庫で 保管する。 ・豆腐を一口大に切り、冷蔵庫で保管する。	仕込場所（ 北庁舎内調理室 ） ・焼きそばめんは、使用直前まで冷蔵庫で 保管する。 ・野菜を洗浄し、細切し、冷蔵庫で保管す る。
会 場 で の 調 理 方 法	・原材料は、クーラーボックスで保冷し、 会場に運ぶ。 ・会場の鍋で、野菜、豆腐、豚肉を煮込み、 味噌で味付けをする。 ・使い捨てのカップに盛付け、提供する。	・原材料は、クーラーボックスで保冷し、 会場に運ぶ。 ・会場の鉄板で、野菜と焼きそばめんを炒 めて、ソースで味付けをする。 ・使い捨ての容器に盛付け、提供する。

取 扱 食 品	③ 今川焼き 予定食数（ 100食）	④ 予定食数（ 食）
原 材 料 名 及 び 仕 入 先	・ミックス粉……スーパー◇◇（荒川区） ・あんこ……◇◇製餡所（荒川区）	
原 材 料 の 仕 込 方 法 及 び 調 理 ま で の 保 管 方 法	仕込場所（ 北庁舎内調理室 ） ・あんこは、ふた付の保存容器に入れ、使 用直前まで冷蔵庫で保管する。 ・ミックス粉は、使用直前にボールに入れ、 水で溶く。（50食分ずつ調整する。）	仕込場所（ ）
会 場 で の 調 理 方 法	・会場の焼き台で、生地を焼き、あんこを 入れて焼きあげる。 ・食品用紙袋に入れて提供する。	

記入例

別紙

食品の取扱方法（販売）

出店者氏名 団体名	△△△△の会
責任者名 連絡先	汐入 一郎 090-△△△△-△△△△

※仕入れたものを、そのまま販売する食品（野菜、果物、煎詰、缶詰、駄菓子等）について、記入する用紙です。
※取扱食品ごとに記入してください。

No.	取扱食品名 （分類）	予定 食数	仕入先 （製造者、販売者等）	表示の 有無	販売時の 保存方法	試食の有無（提供方法）
1	④ だ菓子 だ菓子詰合せ袋 （菓子）	100	〇〇菓子店 （荒川区）	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）
2	⑤ 物産品 バームクーヘン （焼菓子）	100	△△製菓 （△△県△△市）	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （製造所で試食用にカット したものを提供）
3	⑤ 物産品 クッキー （焼菓子）	50	△△製菓 （△△県△△市）	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）
4	⑤ 物産品 ゼリー （生菓子）	200	株式会社◇◇ （◇◇県◇◇市）	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）
5	⑤ 物産品 トマト （野菜）	100	〇〇産地直売所 （〇〇県〇〇市）	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）
6	⑤ 物産品 きゅうり （野菜）	100	〇〇産地直売所 （〇〇県〇〇市）	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）
7	⑤ 物産品 サバ水煮 （缶詰）	200	□□水産 （□□県□□市）	無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）
8				無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）
9				無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）
10				無 ・ 有	冷凍庫 冷蔵庫 常温	無 ・ 有 （ ）

※ 販売品の試食を行う場合にも、取り扱うことのできる食品は限られており、他の取扱食品と同様の衛生管理が必要です。