

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）