

臨時出店届の別紙（取扱食品）

ブース名 ごちそう屋

担当者氏名 東住吉 一太郎 担当者電話番号 090-\*\*\*\*-\*\*\*\*

1つのブースで複数の食品の提供を行う場合は、その食品ごとにこの用紙を作成してください。

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 焼きそば 食数 150

| 使用する材料名          | 包装形態・保存方法                              | 仕入れ先<br>(名称・所在地)              | 一次加工施設<br>(名称・所在地)  |
|------------------|--|-------------------------------|---|
| 豚肉               | 缶・レトルト・袋詰め<br>・その他(トレイパック)<br>常温・冷蔵・冷凍 | 東住吉区〇×1 丁目1番〇号<br>肉のナカマル 〇×△店 | たとえば、市販のカット野菜を使用せず、別の「場所」でカットした野菜を使用するのであれば、その「場所」の名称や所在地を明記してください。 |
| 野菜(キャベツ、ピーマン、人参) | 缶・レトルト・袋詰め<br>・その他( )<br>常温・冷蔵・冷凍      | 東住吉区〇×1 丁目2番〇号<br>スーパー出玉 〇×店  |   |
| 焼きそば用の麺          | 缶・レトルト・袋詰め<br>・その他( )<br>常温・冷蔵・冷凍      | 同上                            |   |
| 塩、こしょうソース        | 缶・レトルト・袋詰め<br>・その他(容器)<br>常温・冷蔵・冷凍     | 東住吉区〇〇1 丁目3番〇号<br>KO商店 東住吉店   |   |
| かつお節、青のり         | 缶・レトルト・袋詰め<br>・その他( )<br>常温・冷蔵・冷凍      | 同上                            |   |
|                  | 缶・レトルト・袋詰め<br>・その他( )<br>常温・冷蔵・冷凍      |                               |   |
|                  | 缶・レトルト・袋詰め<br>・その他( )<br>常温・冷蔵・冷凍      |                               | 包装形態や保存方法が異なる場合は、同じ仕入先であっても分けて記入してください。                             |

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)

- ① 事前にカットした豚肉、野菜(キャベツ・ピーマン・人参)、焼きそば用の麺を鉄板で十分に加熱する。  
 ② 塩、こしょうや市販のソースで味付けをしながら、さらに十分に加熱する。  
 ③ 使い捨て容器に盛り付ける。  
 ④ 上記③の上に、トング等に器具を用いて、かつお節と青のりを振りかけて提供

提供直前にかけるソースなどの調味料は、常温保存が可能な市販品のみを使用してください。

調理方法は省略することなく、詳細に記入してください。また、調味料等を含め、上記の使用すべての材料が、調理工程のどの段階で使用されるのか分かるように記入してください。