

出店品目及び調理方法の概要

以下のとおり、出店します。

※2枚目の注意事項を確認した上で、記入すること。

出店者	住所	川崎市〇〇区〇〇町1-1-1		
	氏名	個人：川崎 太郎 法人：株式会社 川崎企画 川崎 太郎 団体：〇〇町会 会長 川崎 太郎 (団体の場合は、団体名+代表者名)		
	電話	〇〇〇-〇〇〇〇		
出店施設	名称	焼きそば屋台		
	形態	☒ 組立て式テント		
営業者記載欄	営業許可施設	☐ 屋台型臨時営業 ☐ 自動車 ☐ 簡易固定型臨時営業		
	営業届出施設	☐ 営業にあたる出店の場合は、該当箇所にチェックしてください (営業者は食品の取扱いに応じた許可又は届出が必要です。) (無許可又は無届出での出店は食品衛生法違反となることがあります。)		
取扱食	品目	焼きそば (例：焼きそば) (複数品目扱う場合は、①〇〇②〇〇…と記入する。以下同じ。)		
	食数	(予定数) 100 食/日		
	調理内容 (現地調理する場合のみ記入)			
	材料	下処理	場所	なし ※行う場合は、「家庭科室」「町内会館」など記載
		内容	なし ※行う場合は、「野菜のカット」など記載	
概要	調理内容	・ カットキャベツと豚肉を炒める。 ・ 麺を加えて、蒸し焼きにする。 ・ ソースで調味する。		
	販売内容 (仕入れた食品や収穫した農作物を販売する場合のみ記入)			
	仕入先	住所	川崎市〇〇区〇〇町2-2-2	
名称		かわさき弁当工房		

「調理」か「販売のみ」かで記入する欄が異なります。