

記載例

開催日 年 月 日～ 日	イベント名 中区区民祭り	ブース番号 A-1
--------------	---------------------	------------------

調理工程表(1品1枚ご提出ください)

担当者のお名前: _____		連絡先: _____	
イベント時の店舗名	横浜焼きそば <small>キッチンカーの場合は許可証通りに記入</small>		
メニューの名前	パッタイ(タイ風焼きそば) (予定提供数 _____ 食/日)		
会場に持ち込む食材について(あてはまるものに <input checked="" type="checkbox"/> 記入)	<input type="checkbox"/> 食肉・鮮魚類 (<input checked="" type="checkbox"/> 下処理で加熱済 <input type="checkbox"/> 未加熱) <input type="checkbox"/> 野菜類 (<input type="checkbox"/> 市販カット野菜 <input checked="" type="checkbox"/> 自分で下処理) (冷蔵冷凍品運搬方法 <input type="checkbox"/> 保冷車 <input type="checkbox"/> 保冷箱(電動) <input checked="" type="checkbox"/> 保冷箱(その他)) (会場での冷蔵冷凍品保管方法 <input type="checkbox"/> 保冷箱(電動) <input checked="" type="checkbox"/> 保冷箱(その他)) 野菜類(玉ねぎ、にんじん、もやし、にら) ゆでたシーフードミックス、蒸し麺 ピーナッツ(市販品) <small>一般的名称または説明をつけてください</small>		
キッチンカーの利用	<input checked="" type="checkbox"/> (有) (有のときは許可証、車検証のコピーをつけてください)		
会場での調理内容	作業内容(何(材料)を、どんな作業をするか具体的に記載してください) 鉄板で野菜類とシーフードミックス、麺を炒める。 使い捨ての皿に盛り、ピーナッツをトッピングして提供。		
会場外で下処理の有無	<input type="checkbox"/> 無 (仕入品の会場での調理のみ) <input checked="" type="checkbox"/> 有 (↓「下処理について」を記入してください)		
下処理について (下処理をする店の営業許可証のコピーをつけてください)	店の住所: 中区日本大通35 店の名前: スインギーマニア 作業日 出店当日 <input checked="" type="checkbox"/> 前日、(_____ 日前) 作業内容(何(材料)を、どんな作業をして、どのように保管するか具体的に記載) 前日野菜(にんじん、たまねぎ、もやし、にら)を洗って切る。店冷蔵庫に袋詰めにして保管。 当日シーフードミックスはゆでる。あら熱を取りタッパー保管保冷剤を入れる。保冷剤を入れたクーラーボックスに入れて会場に運ぶ		

保健所記入欄(記入不要)	
--------------	--