別紙様式

出店者用

出店者番号（1）

出店者名	住　　所	東広島市西条昭和町13－10
	氏　　名	東　広子
	電話番号	090-○○○○－○○○○
営業許可施設名・所在地 （営業許可がある方のみ）		
調理従事者数	調理従事者　計（　3　）名	
食品衛生責任者設置の有無	有（氏名：　　　　　　　　　　）	無
下処理・仕込みの有無	有（場所：　　　　　　　　　　）	無

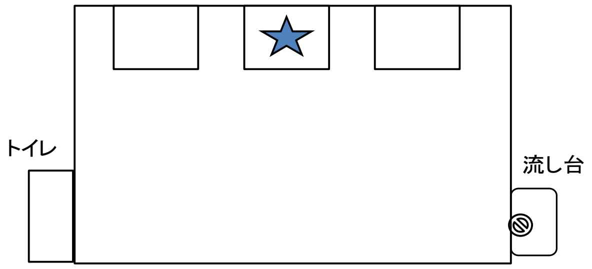
提供する食品（食品を現地で調理する場合）

取扱い品目	食数	調理加工の方法（具体的に記入してください）
きつねうどん	50	①市販のつゆを鍋で加熱する→②うどんを茹でる→③うどんを使い捨て容器に盛り付け，味付け油揚げ，刻みねぎをのせる→④つゆをかける
唐揚げ	50	①冷凍の唐揚げ用鶏肉（味付き，衣付き）を冷蔵庫で解凍する→②170～180℃の油で10分揚げる→③紙コップに盛り付ける
かき氷	50	①かき氷マシーンで氷を削り，使い捨て容器に盛り付ける→②市販のシロップをかける
コーヒー	50	市販のアイスコーヒーを紙コップに注ぎ分ける

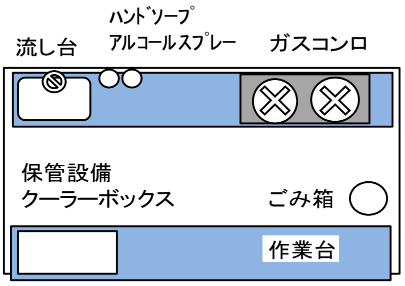
提供する食品（既製品を販売する場合）※現地での調理がないもの

取扱い品目	販売数	仕入れ先（店舗名）	仕入れ先（所在地）
おにぎり	50	スーパーひろしま西条店	東広島市西条○○町○－○
ジュース	100	同上	同上

施設設備の配置図（流し台，蛇口，手指消毒設備，食品・器具保管設備，廃棄物容器等を記入）



＜会場全体図＞



＜テント図＞

（備考欄）