

出店名:

担当者名:

申請書別紙 1-1

調理・製造・販売の内容及び仕入状況

1 調理・製造計画

◇テント内で調理・製造するものを記入してください。
※この用紙に記入したものは、別紙 1-2 販売計画にも記入願います。
◇テント内で調理・製造しない方は記入不要です。

調理・製造 品 目	提供予定 数 量	原材料の仕入状況			調理開始 日 時
		原材料名	仕入先	仕入日時	
(例) 焼きそば	300 食	豚肉 キャベツ 人参	〇〇精肉店 〇〇青果店 〇〇青果店	〇月〇日△時 〇月〇日△時 〇月〇日△時	〇月〇日△時 〇月〇日△時 〇月〇日△時
下処理施設		施設の名称	施設の住所		
		営業許可の有無	<input type="checkbox"/> 有	<input type="checkbox"/> 無	

※1 調理・製造を行う場合は「1 調理・製造計画」を、販売を行う場合には「2 配布計画」の表を、同時に行う場合には両表を記載すること。

2 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

出店名:

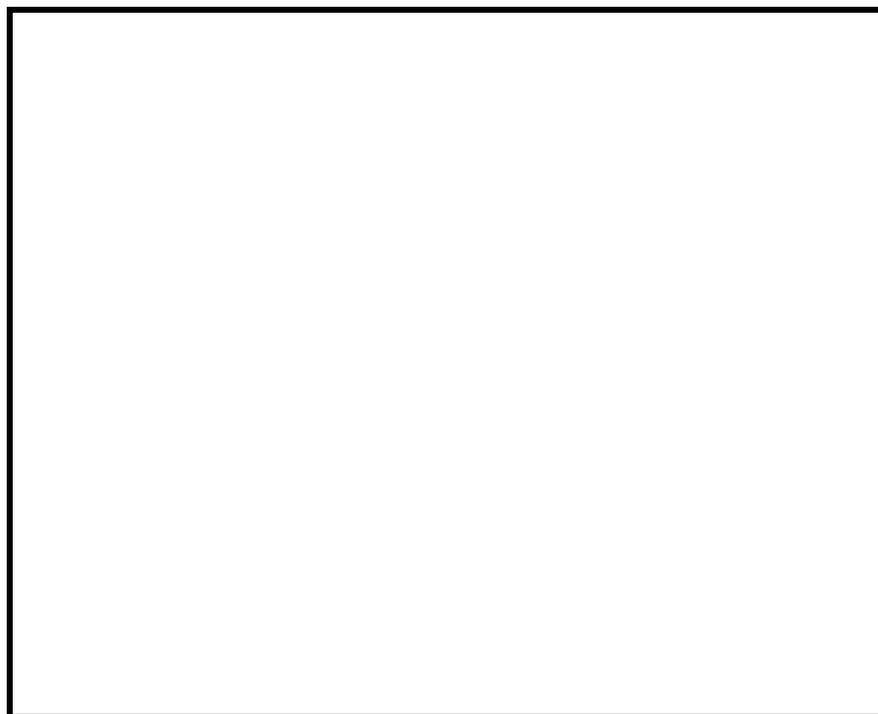
担当者名:

申請書別紙3 営業施設平面図(テント内配置図)

下記内容を必ず明記ください。不備の無いようお願いいたします。

- ①火気の種類(発電機やガスなど)及び設置場所
- ②コンロや焼台などの調理器具の種類及び設置場所
- ③配膳、販売スペースの場所
- ④アルコールスプレーなどの消毒器具の種類及び設置場所
- ⑤食材の保管場所(フードストッカーなど使用する場合は、器具の名前も明記)
- ⑥ゴミの置き場所
- ⑦冷蔵庫・冷凍庫・クーラーボックスなどの器具の名称及び設置場所
- ⑧消火器の設置場所

【接客側】



【テント後方】

申請書別紙3: 記入例

出店名: つばめ桜まつりフード店

担当者名: 燕 桜子

別紙3 営業施設平面図(テント内配置図)

下記内容を必ず明記ください。不備の無いようお願いいたします。

- ①火気の種類(発電機やガスなど)及び設置場所
- ②コンロや焼台などの調理器具の種類及び設置場所
- ③配膳、販売スペースの場所
- ④アルコールスプレーなどの消毒器具の種類及び設置場所
- ⑤食材の保管場所(フードストッカーなど)
- ⑥ゴミの置き場所
- ⑦冷蔵庫・冷凍庫・クーラーボックスなどの器具の名称及び設置場所
- ⑧消火器の設置場所

