

◆吉見まつり模擬店参加申込書 食品取り扱い方法記入例◆

食品 予定食数	焼きそば ５０食
食品の取 扱い方法	前日、〇〇公民館の調理室で下処理としてキャベツをカット。肉はカットされたものを購入。当日はクーラーボックスで冷蔵して持参。鉄板でよく炒めてパックで提供。
食品 予定食数	フランクフルト ５０食
食品の取 扱い方法	〇〇店で加工済みのフランクフルトを購入。当日は、クーラーボックスで冷蔵して持参。鉄板でよく焼いてパックで提供。
食品 予定食数	コーヒー １００食
食品の取 扱い方法	〇〇店でインスタントコーヒーを購入。当日、水道水をポリタンクで持参し、会場でコンロによりお湯を沸かして、紙コップで提供。 砂糖・ミルクは市販品。
食品 予定食数	野菜・果物
食品の取 扱い方法	自家栽培したものを、持参し袋などに詰めて販売。
食品 予定食数	今川焼 １００食
食品の取 扱い方法	〇〇店で、小麦粉とあんこ（市販品）を購入。〇〇公民館で生地を作り、温度管理を行いながら現地に持参、鉄板で焼いてパックで提供。
食品 予定食数	チョコバナナ ５０食
食品の取 扱い方法	〇〇店でバナナとチョコを購入。当日、ビニール手袋をして、バナナに割りばしを指し、コンロ溶かしたチョコをバナナにかけて提供。
食品 予定食数	煮込み １００食
食品の取 扱い方法	営業許可を受けている店舗の調理場で下処理を行い、当日、店舗で調理を行い、温度管理を行いながら現地に鍋を運搬し、現地コンロで煮込みながらパックで提供。

※注意事項

下処理を一般家庭の台所で行うことは認められていません。

できる限り、市販品を使用し調理工程を少なくすることを推奨しています。