

行事開催届 別紙

記載例パターン①

店舗名 〇〇子供会	
食品取扱責任者 氏名 横浜 あおば	当日の連絡先 090-0000-0000

取扱品目1：会場で調理する品目

品目名	焼きそば	数量	100食
① 会場以外での調理 材料の仕込み (切る・肉を茹でる等)	■仕込み場所：〇〇町内会館 ■仕込み内容： 行事開始1時間前から始める。 もやし、キャベツを流水で洗う。 キャベツを一口大に切り、冷蔵庫で保管。 豚肉（〇〇精肉店でカット済み）をボイル後、小分けして放冷し、冷蔵庫で保管。		
② 会場に持ち込む 材料	■常温品：ソース（市販品）、青のり（市販品）、なたね油（市販品） ■冷蔵品：麺（市販品） もやし、キャベツ、豚肉（①で仕込んだ材料） ■冷凍品：なし ■冷蔵・冷凍品の保管方法 【ターラーボックス・その他（ ）】		
③ 会場での調理工程 供食前加熱 (炒める・加温する等)	鉄板に油をひき、豚肉、もやし、キャベツ、麺を入れて炒める。 ソースで味付けをする。 使い捨て容器に盛り付け、青のりをかける。		
	火気使用機器 <input checked="" type="radio"/> 有・無	火気使用機器 使用燃料	ガスコンロ LPG（5kg）
		消火方法	消火器

取扱品目2：会場で調理しない品目

品目名	お好み焼き	数量	50個
仕入れ先* (営業所名称、住所)	〇〇スーパー 青葉区〇〇町〇〇〇-〇-〇		
包装・表示	<input checked="" type="checkbox"/> 包装され、食品表示があるもの <input type="checkbox"/> 包装されていないもので、現地で袋等の容器に入れて提供する		

※弁当・そうざい類は仕入れ先を記入（営業所名称、住所など店舗が特定できる情報）

行事開催届 別紙

店舗名 キッチンカーあおば (台帳番号 82-000000) (詳細は 営業許可証 別添)	
食品取扱責任者 氏名 横浜 あおば	当日の連絡先 090-0000-0000

取扱品目1：会場で調理する品目

品目名	カレーライス	数量	100食
① 会場以外での調理 材料の仕込み (切る・肉を茹でる等)	<p>■仕込み場所：キッチンあおば (飲食店営業) (青葉区〇〇町〇〇-〇〇)</p> <p>■仕込み内容： 行事開始3時間前から始める。 たまねぎ、ニンジン、じゃがいもの皮をむき流水で洗う。 上記の野菜を一口大に切る。豚肉を一口大に切る。 鍋に油をひき、豚肉、たまねぎ、ニンジン、じゃがいもを入れて炒める。 水を入れて煮る。香辛料を入れ煮込み完成させる。 完成したカレーをチャック袋に小分けにして、氷水で冷却する(30分以内)。車にのせる直前まで冷蔵庫で保管する。</p>		
② 会場に持ち込む 材料	<p>■常温品：無洗米</p> <p>■冷蔵品：カレー(①で仕込んだもの) 福神漬(市販品)</p> <p>■冷凍品：なし</p> <p>■冷蔵・冷凍品の保管方法 【クーラーボックス・その他()】</p>		
③ 会場での調理工程 供食前加熱 (炒める・加温する等)	<p>無洗米を炊飯器で炊く。 鍋に①のカレーを入れ、再加熱する。 カレーとごはんは提供まで保温(65度以上)する。 使い捨て容器に盛り付け、福神漬を添える。</p>		
	火気使用機器	火気使用機器	カセットコンロ
	<input checked="" type="radio"/> 有 <input type="radio"/> 無	使用燃料	カセットボンベ
		消火方法	消火器

取扱品目2：会場で調理しない品目

品目名	ポテトフライ	数量	80個
仕入れ先* (営業所名称、住所)	キッチンあおば (そうざい製造業) (青葉区〇〇町〇〇-〇〇)		
包装・表示	<input checked="" type="checkbox"/> 包装され、食品表示があるもの <input type="checkbox"/> 包装されていないもので、現地で袋等の容器に入れて提供する		

※弁当・そうざい類は仕入れ先を記入(営業所名称、住所など店舗が特定できる情報)