

行事開催届 別紙

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 【<u>ターラーボックス</u>・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。		

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）