

## 行事開催届（別紙）

店舗名（出店者名） <b>〇〇子供会</b>	
食品取扱責任者 氏名 <b>横浜 あおば</b>	当日の連絡先 <b>090-0000-0000</b>

## 提供品目（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)	<b>■仕込み場所：〇〇町内会館</b> <b>■仕込み内容：</b> <b>行事開始1時間前から始める。</b> <b>もやし、キャベツを流水で洗う。</b> <b>キャベツを一口大に切り、冷蔵庫で保管。</b> <b>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。</b>		
② 会場に持ち込む 材料	<b>■常温品：ソース（市販品）、青のり（市販品）、なたね油（市販品）</b> <b>■冷蔵品：麺（市販品）</b> <b>もやし、キャベツ、豚肉（①で仕込んだ材料）</b> <b>■冷凍品：なし</b> <b>■冷蔵・冷凍品の保管方法</b> <b>【ターラーボックス・その他（ ）】</b>		
③ 会場での調理工程 供食前加熱 (炒める・加温する等)	<b>鉄板に油をひき、豚肉、もやし、キャベツ、麺を入れて炒める。</b> <b>ソースで味付けをする。</b> <b>使い捨て容器に盛り付け、青のりをかける。</b>		

## 提供品目（2）会場で調理しない品目

品目名	ラムネ	数量	80本
仕入れ先 (営業所名称、住所)	<b>〇〇商店 青葉区〇〇町〇〇〇-〇-〇</b>		
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		