

(別紙様式)

## 出店計画書

出店日	令和 年 月 日 (日)
食品名	
出店者(責任者)	出店名： 当日責任者名： 防火担当者名：
連絡先(TEL)	
材料購入先	
見取り図 調理・加工方法 販売方法 使用機材・燃料等	調理方法：  販売・盛付：  手洗い方法：蛇口付水タンク（〔 〕L：〔 〕L×〔 〕） を現場に設置。石けん、消毒薬等を準備する。 見取り図： <div data-bbox="678 1326 1380 1675" style="border: 1px solid black; height: 150px; width: 100%;"></div> 火器使用機材：ガスコンロ・炭用コンロ・カセットコンロ・ (いずれかに○印) フライヤー・その他〔 〕 燃料の種類・容量・数量：プロパンガス〔 〕kg〔 〕本 木炭〔 〕kg カセットボンベ〔 〕kg〔 〕本 その他〔 〕

※食品・火器を取り扱う方は、この出店計画書をコピーの上、申込書と同時に提出してください。

※火器を取り扱う方は、防火担当者で見取り図に消火器と機材・燃料の位置を必ず記入してください。

※書ききれない場合は、別紙に記入してください。

## 出店計画書

出店日	令和〇〇年〇月〇日(日)
食品名	焼きそば、焼き鳥
出店者(責任者)	出店名:(株)倉敷 当日責任者名:倉敷 食太郎 防火担当者名: //
連絡先(TEL)	086-000-0000
材料購入先	[野菜・麺等]西中新田商店(倉敷市〇〇〇〇〇-〇〇) [肉類]クラシキストア(倉敷市×××)
見取り図 調理・加工方法 販売方法 使用機材・燃料等	<p>調理方法: 当日、営業許可店舗で野菜、肉を切り、1回調理分ずつ小分けする。</p> <p>時間まで冷蔵庫に保管し、現場ではクーラーボックスに保冷剤を入れたもので保管する。現場で加熱調理する。</p> <p>焼き鳥は冷凍品を仕入れ、冷蔵庫で解凍したものを現場で焼く。</p> <p>販売・盛付: 使い捨て容器に盛り付けて販売。</p> <p>手洗い方法: 蛇口付水タンク(〔80〕L:〔20〕L×〔4〕)を現場に設置。石けん、消毒薬等を準備する。</p> <p>見取り図:</p> <p>火器使用機材: ガスコンロ・炭用コンロ・カセットコンロ・ (いずれかに○印) フライヤー・その他 [ ]</p> <p>燃料の種類・容量・数量: プロパンガス〔10〕kg〔1〕本 木炭〔6〕kg カセットボンベ [ ] kg [ ] 本 その他 [ ]</p>

※食品・火器を取り扱う方は、この出店計画書をコピーの上、申込書と同時に提出してください。

※火器を取り扱う方は、防火担当者で見取り図に消火器と機材・燃料の位置を必ず記入してください。

※書ききれない場合は、別紙に記入してください。