

記載例

別紙 提供する食品の取扱方法
※食品ごとに1枚記入して下さい。

提供食品名：**焼そば**

出店団体名：**〇〇サークル** TEL **※団体代表者連絡先を記載**

調理責任者：**※当日の調理責任者を記載してください** TEL **※調理責任者連絡先を記載**

1. 提供食数 **200** 食/日 (提供日 **10/30, 31**)

2. 原材料購入と下処理の方法

原材料	原材料購入先 (名称・所在地)	下処理場所 (名称・所在地)	下処理の内容
豚肉	●●精肉店 住吉区〇〇1-1-1	下処理なし	下処理(カット)済のものを 当日朝に購入し、◇◇で冷蔵保管
キャベツ	■■青果店 住吉区〇〇2-2-2	◆◆公民館調理場 住吉区〇〇2-2-2	当日朝、洗浄カット、1回分加熱調理分毎 にビニール袋に小分けし、◇◇で冷蔵保管
中華めん	スーパー▲▲ 住吉区〇〇3-3-3	下処理なし	当日朝に購入し、◇◇で冷蔵保管
サラダ油	スーパー▲▲ 住吉区〇〇3-3-3	下処理なし	事前に購入し、未開封にて常温保管
ソース	スーパー▲▲ 住吉区〇〇3-3-3	下処理なし	事前に購入し、未開封にて常温保管

3. 模擬店(現地)での食材の保管方法

豚肉：クーラーボックスに保冷剤または氷を入れて保存
キャベツ： 同上
中華めん： 同上
サラダ油、ソース： 常温保管

4. 模擬店(現地)での調理内容

鉄板(フロパンガス使用)で加熱調理、使い捨て容器に盛付提供。