

食品取扱希望用紙 (屋外模擬店用)

この書類を書く際は食品取扱マニュアルを必ず参照して下さい。

3月11日～3月13日、3月16日～3月17日(13:00～16:00)の間に必ず提出して下さい。

- ・申請した食品以外は取り扱えません。酒類を含む飲料等も取扱申請が必要となります。
- ・メニュー変更の際は出来る限り速やかに当委員会までご連絡下さい。
- ・修正可能なように、鉛筆またはシャープペンシルでのご記入をお願いいたします。

○で囲んでください。

企画日：(5)1(5)2

テント番号：00

団体名：00サークル△△

メニュー	材料	購入場所	購入日	販売日	調理法	保存方法	食数
焼きそば	めん キャベツ モヤシ 豚肉 油 マヨネーズ ソース かつお節 塩コショウ ミネラルウォーター	〇〇スーパー 石橋店 (全て)	(5/1,5/2)	全て (5/1,5/2) (毎日)	1. 鉄板にサラダ油をひき、豚肉をいためる。ある程度焼けたらモヤシ、キャベツを加える。 2. めんを入れて、水を加え、混ぜあわせながらいためる。 3. 塩こしょう、ソースで味付けをする。 4. 皿に盛り、上からかつお節をかける。 希望があればマヨネーズもかける。	氷を入れたクーラーボックスで保存 (調味料は常温保存)	200食
ウーロン茶 (紙パック)					コップに入れて出す		100杯
コーヒー (ペットボトル)					コーヒーに使用		100杯分
コーヒーフレッシュ ビール(缶)			(4/28,29,30)		ブルタブを開けて出す		100本