

出 店 者	住 所										
	氏 名										
	電話番号										
	提 供 食 品 (一般名称を記載する)	例	焼きそば	100 食	4		食				
	1		食	5		食					
	2		食	6		食					
	3		食	7		食					
出店の概要	下 処 理 施 設	☐ 下処理が必要なので、以下の施設で下処理します。 施設名称: 所 在 地: ☐ 下処理が不要な食材(カット野菜などの既製品)を使用します。									
	確 認 事 項	提供食品は以下の条件にあてはまります。 ☐ 簡易な調理又は加工に限り、提供する直前に加熱調理をしたもの ☐ 既製品を容器に盛り付ける又は、コップに注ぐだけのもの(ジュース、酒等) ☐ かき氷又はこれに類するもの(削り苺等) ☐ 物品販売(製品をそのまま販売する)									
設備の概要	建 築 様 式	☐ テント ☐ スーパーハウス ☐ その他 ()									
	区 画	☐ シート・幕 ☐ パネル ☐ 壁 ☐ その他 ()									
	給 水 設 備	☐ 水道直結※1 ☐ 蛇口付きタンク※2 (容量 L × 個) ※1 「麺茹で」等、水を大量に使用する場合は“水道直結”が必須です ※2 タンクは18Lタンクであれば“2個以上”必要となります									
	排 水 設 備	☐ 排水溝・下水に直結 ☐ 排水バケツ ☐ その他 ()									
	使 用 水	☐ 水道水 ☐ 井戸水(直近の水質検査結果を添付してください)									
	保 管 設 備	☐ 冷蔵庫・冷凍庫 ☐ クーラーボックス ☐ その他 ()									
	ゴ ミ 箱	☐ 蓋付き容器 ☐ ポリ袋 ☐ その他 ()									
	手 洗 消 毒	☐ 薬用ハンドソープ ☐ アルコール ☐ その他 ()									
	ト イ レ	☐ 公衆トイレ ☐ 施設借用 ☐ 自宅 ☐ その他 ()									
施設の平面図	(例) ゴミ箱 給水 クーラーボックス ○バケツ 焼き台 販売台 テント内での下処理はNG										

出店者及び提供食品

出店者の概要	出店者	住所	南相馬市原町区錦町一丁目30					
		氏名	相真 二葉					
		電話番号	0244-〇〇-△△△△					
	提供食品 (一般名称を記載する)	例	焼きそば	100食	4	お好み焼き	100食	
	1	焼きそば	100食	5	たこ焼き	100食		
	2	焼き鳥	100食	6	かき氷	100食		
	3	串焼き(牛・海鮮)	200食	7	ビール	200食		
設備の概要	下処理施設	□下処理が必要なので、以下の施設で下処理します。 施設名称: 所在地: ■下処理が不要な食材(カット野菜などの既製品)を使用します。						
	確認事項	提供食品は以下の条件にあてはまります。 ■簡易な調理又は加工に限り、提供する直前に加熱調理をしたもの ■既製品を容器に盛り付ける又は、コップに注ぐだけのもの(ジュース、酒等) ■かき氷又はこれに類するもの(削りいちご等) □物品販売(製品をそのまま販売する)						
設備の概要	建築様式	■テント □スーパーハウス □その他()						
	区画	■シート・幕 □パネル □壁 □その他()						
	給水設備	□水道直結※1 ■蛇口付きタンク※2 (容量 18 L × 2 個) ※1 「麺茹で」等、水を大量に使用する場合は「水道直結」が必須です ※2 タンクは18Lタンクであれば「2個以上」必要となります						
	排水設備	□排水溝・下水に直結 ■排水バケツ □その他()						
	使用水	■水道水 □井戸水(直近の水質検査結果を添付してください)						
	保管設備	■冷蔵庫・冷凍庫 ■クーラーボックス □その他()						
	ゴミ箱	■蓋付き容器 □ポリ袋 □その他()						
	手洗消毒	■薬用ハンドソープ ■アルコール □その他()						
	トイレ	■公衆トイレ □施設借用 □自宅 □その他()						
施設の平面図								
	(例) 側面・背面は覆う 							