

(別紙様式1)

店舗 No.

出店計画書

- 1 出店団体名 ()
- 2 出店店舗名 ()
- 3 出店日 (月 日 ~ 月 日)
- 4 担当者(氏名 日中連絡先 Tel)
- 5 提供予定数量 (食)
- 6 今年度の出店日数 (計 日)
- 7 主目的の申告 営利
 非営利 (実費以外を自らの利益としないもの)

取扱食品	催事場所での調理または販売の方法	提供前加熱の有無																	
(記載例) おでん	<table border="1"><tr><td rowspan="3">主な原材料の仕入先</td><td>牛すじ</td><td>〇〇商店</td></tr><tr><td>大根</td><td>××ストア</td></tr><tr><td>こんにゃく</td><td>〇〇商店</td></tr><tr><td rowspan="3">下処理</td><td>いつ</td><td>当日朝</td></tr><tr><td>どこで</td><td>コミュニティー調理場</td></tr><tr><td>何を</td><td>下処理、加熱調理</td></tr><tr><td>イベント会場での作業</td><td colspan="2">再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供</td></tr></table>	主な原材料の仕入先	牛すじ	〇〇商店	大根	××ストア	こんにゃく	〇〇商店	下処理	いつ	当日朝	どこで	コミュニティー調理場	何を	下処理、加熱調理	イベント会場での作業	再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供		あり
主な原材料の仕入先	牛すじ		〇〇商店																
	大根		××ストア																
	こんにゃく	〇〇商店																	
下処理	いつ	当日朝																	
	どこで	コミュニティー調理場																	
	何を	下処理、加熱調理																	
イベント会場での作業	再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供																		