

(調理計画作成例)

仕込み場所は「営業許可を得ている施設」または「公共施設の調理室（集落センターなど）」を記入してください。
仕込みを行う場所がない方は、「あけぼのコミュニティセンターにて仕込み作業をお願いします。当日朝7:30～作業可」
※ 会場で行うことができる調理作業は、「加熱」と「盛り付け」のみです。

調理計画

仕込み場所 あけぼのコミュニティセンター

調理品目	食品区分（※2） （該当に○）		提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕 入 先	仕入日時	
お好み焼き	○		100食	キャベツ	〇〇スーパー	R7.8/2	R7.8/3
				もやし	〃	〃	
				焼きそば	〃	〃	
				天かす	〃	〃	
				いか天	〃	〃	
				桜えび	〃	〃	
				豚肉	〃	〃	
				お好み焼粉	〃	〃	
				卵	〃	〃	
				ソース	〃	〃	
				マヨネーズ	〃	〃	
				青のり	〃	〃	
				紅しょうが	〃	〃	
				削り鰹節	〃	〃	

※1 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入

営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

(従事者名簿作成例)

別紙 2

従 事 者 名 簿 (※)

No.	所 属	氏 名
1	〇〇〇 (出店名)	△△ △△
2	”	□□ □□
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。