

No.

出店名 ひまわりキッチン		住所 那珂市菅谷 1234 氏名 茨城 太郎 電話番号 029-298-0000		肉・野菜等のカットや、串に刺す等は現場では×。必ず仕込み場で当日朝に行う。(現場での調理は簡易な加熱のみ○)	
食品名	原材料名	購入先(屋号、所在地《市町村名》)	調理等の方法		調理の有無
・焼きそば 予定食数 各 300 食分	麺・キャベツ・もやし・人参 豚肉(冷凍品)	スーパーいばらき(水戸市) 県庁精肉店(水戸市)	【仕込み】 原材料洗浄→カット 【現場調理】 カットした原材料に麺を入れ焼く 調味液で味付けをする 使い捨て容器に盛り付ける 材料は温度計付クーラーボックスで管理する。		有・無
保管方法(冷蔵又は冷凍)を記入する。					
・フランクフルト 予定食数 各 300 食分	フランクフルト(冷凍品)	スーパーいばらき(水戸市)	【仕込み】 無し 【現場調理】 フランクフルトを焼く 材料は温度計付クーラーボックスで管理する。		有・無
・ビール 予定食数 各 300 食分	缶ビール	すがや酒店(那珂市)	【仕込み】 無し 【現場調理】 缶ビールをカップに注いで提供する		有・無
・かき氷 予定食数 各 300 食分	氷 シロップ	いばらき氷店 スーパーいばらき(水戸市)	【仕込み】 無し 【現場調理】 氷を削りシロップをかける 材料は温度計付クーラーボックスで管理する。		有・無
・ペットボトル飲料 予定食数 各 300 食分	お茶・ジュース	スーパーいばらき(水戸市)	販売のみ	有・無	
仕込み場 名称・住所等※ (公共施設にあっては名称・住所)	許可業種名 許可番号 名称 住所	飲食店営業 ひ保指令法第 123456 号 ひまわりやきそば 那珂市菅谷 1234			

※ 仕込み場所が県外の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。