

別紙1

記入例

調理、製造、販売の内容および仕入状況

10月11日

1

1 調理、製造計画

出店日ごとに記載→

仕込み場所(なし)

調理・製造品目	提供予定数量	原材料の仕入状況			調理開始日時
		現材料名	仕入先	仕入日時	
わっしょい ラーメン	100食	DASH麺	DASH村 TOKIO麺工房	10月9日 10:00	10月11日 11:00
		スープ	手打ち麺処 暁天	10月9日 10:00	10月11日 11:00
		メンマ	らあめん天山	10月9日 10:00	10月11日 11:00
		チャーシュー	尾道らーめん 七鐘屋	10月9日 10:00	10月11日 11:00
わっしょい 唐揚げ	100食	鳥もも肉	ひな鳥金子	10月9日 10:00	10月11日 11:00
		カレー粉	ティラキタ	10月9日 10:00	10月11日 11:00
		片栗粉	ヤマモ商店	10月9日 10:00	10月11日 11:00
		小麦粉	ヤマモ商店	10月9日 10:00	10月11日 11:00
		日本酒	やまさく商店	10月9日 10:00	10月11日 11:00
		サラダ油	ヤマモ商店	10月9日 10:00	10月11日 11:00
わっしょい おにぎり	100食	米	農業組合法人 よこさわ	10月9日 10:00	10月11日 8:00
		海苔	やまさく商店	10月9日 10:00	10月11日 11:00

※1 調理・製造を行う場合は「1 調理・製造計画」を、販売を行う場合は「2 配布計画」の表を、同時に行う場合は両表を記載すること。

2 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

