

出店名 レノンの子

出店日 10月10日

※出店日ごとに記載

別紙1

調理、製造、販売の内容及び仕入状況

※前夜などに仕込みを行う場合、
食品営業許可を取得している
) 場所で行ってください

1 調理、製造計画 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
		原材料名	仕 入 先	仕入日時	
いまじんそば	100食	米粉麺	スワ農園	10月9日 10:00	10月10日 11:00
		めんつゆ	やまさく商店	10月9日 10:30	10月10日 11:00
		大根	道の駅おぐに	10月9日 7:00	10月10日 11:00
からあげ	150食	とりにく	ヒナ鳥金子	10月9日 12:00	10月10日 11:00
		天ぷら粉	ヤマモ商店	10月9日 11:00	10月10日 11:00
		日本酒	やまさく商店	10月9日 15:00	10月10日 11:00
いまじん天	80食	大豆ミート	やまさく商店	10月9日 15:00	10月10日 11:00
		天ぷら粉	ヤマモ商店	10月9日 11:00	10月10日 11:00
		大根	やまさく商店	10月9日 15:00	10月10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。

記入例②販売計画

出店名 レノンの子

出店日 10月 10日

※出店日ごとに記載

2 販売計画

配布品目	配布予定数量	仕入先	仕入日時
いまじんクッキー	100食	金糸雀	10月9日 18:00
いまじん弁当	30食	VOVO	10月10日 7:00
ノンアルビール	50食	rion堂	10月9日 20:00

[B]販売計画

※調理は行わず、仕入れたものを販売する場合に必要

出店名 レノンの子

別紙2

従 事 者 名 簿

No.	氏 名	担 当 部 門 (調理・製造の別)	検便の実施状況 (実施予定日)
1	渡沢 笑太郎	調 理	平成27年6月12日
2	渡沢 祐介	調 理	平成27年8月1日

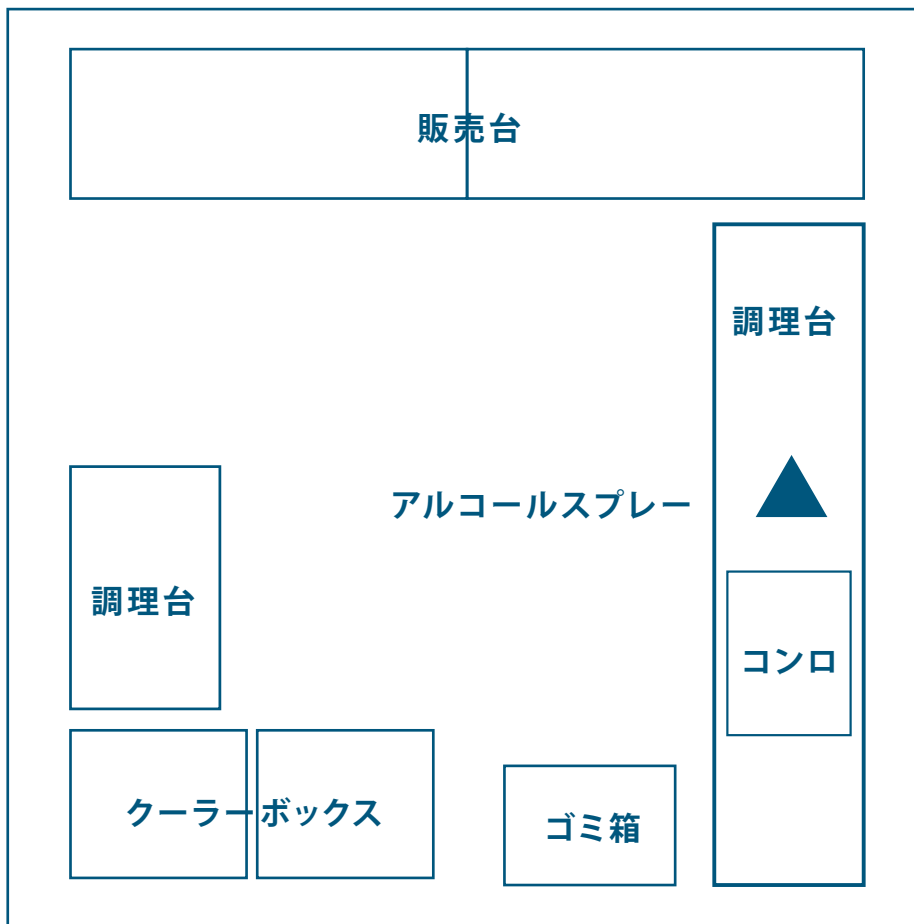
※食品を調理・製造する人についてのみ記入すること。

※検便検査の有効期限は1年以内です。

出店名 レノンの子

【営業施設の平面図】（営業家屋の平面図及び設備の見取り図）

道路



店舗エリア(タープ)
3m × 3m

※テント内の備品の配置、調理スペース、販売スペースがそれぞれ分かるように記入してください。