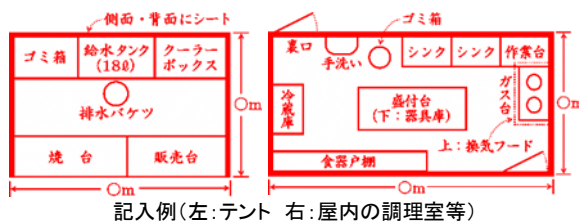


出店者及び提供品目等

出店者	住所 () 氏名 () 電話番号 (- -)
提供品目名 及び食数	① (食) ④ (食) ② (食) ⑤ (食) ③ (食) ⑥ (食)
下処理施設	□下処理が必要なので以下の施設で下処理します。 施設名称 () 所在地 () □下処理が不要な食材(カット野菜や串刺し済の肉を使用する等)を使用します。

出店施設の概要

1	建築様式	□テント □スーパーハウス □その他()
2	面積	()㎡ ※1間=約1.8m 1間×1間=1坪=2畳=約3.3㎡
3	区画	□シート・紅白幕 □パネル □壁 □その他()
4	燃料	□ガス □木炭 □電熱 □IH □使用しない □その他()
5	給水設備	□水道直結 □蛇口付タンク(容量 ℓ× 個) ※一般的な灯油缶=18ℓ
6	排水設備	□排水溝に直結 □排水バケツ □その他()
7	使用水	□水道水 □井戸水(直近の水質検査結果を添付してください)
8	保管設備	□冷蔵庫・冷凍庫 □クーラーボックス □その他()
9	ゴミ箱	□金属容器(蓋付き) □ポリ容器(蓋付き) □ポリ袋 □その他()
10	手洗消毒	□薬用ハンドソープ □アルコール □その他()
11	トイレ	□公衆トイレ □借用 □自宅 □その他()
12	服装	□白衣・エプロン □三角巾・帽子等 □使い捨て手袋 □その他()



※区画とは、調理場とその他のスペースを区切るもの(側面と背面のシート等)を指します。

※この用紙に書ききれない場合は、別紙に作成した平面図を添付しても構いません。