

年度

模擬店での飲食物提供について

(保健所提出用)

- 1 クラス・団体名 〇〇クラス
2 責任者氏名 徳島 太郎
連絡先 090-〇〇〇〇-〇〇〇〇
3 出店日 10月 2日 ~ 10月 3日
4 提供品目等

- ・調理工程数が多い食品は取り扱いえません。
- ・生ものは使用できません。
(生野菜×、果物は缶詰か市販の冷凍のみ○)
- ・完成品の加工(カットする等)はできません。
- ・たくさんトッピングはできません。(2種類まで)

提供品目	販売予定数	原材料	購入先 <small>(例: 業務用スーパー、ネット)</small>	購入予定日	当日までの保存方法
焼きそば	50食	麺(粉末 ソース付き)	〇〇スーパー 〇〇店	10月1日	常温・ <u>冷蔵</u> ・冷凍
		シーフードミックス	〃	〃	常温・冷蔵・ <u>冷凍</u>
		キャベツ	〃	〃	<u>常温</u> ・冷蔵・冷凍
		にんじん	〃	〃	<u>常温</u> ・冷蔵・冷凍
		青のり	〃	〃	<u>常温</u> ・冷蔵・冷凍

5 調理方法

(記入時の注意点)



賞味期限に注意
できるだけ直前に購入

- ・当日の原材料の保管方法も記載してください。

	保存方法
麺、シーフードミックス	クー <u>ラーボックス</u> ・冷蔵/冷凍庫・常温
キャベツ、にんじん	クー <u>ラーボックス</u> ・冷蔵/冷凍庫・常温
青のり	クーラーボックス・冷蔵/冷凍庫・ <u>常温</u>

- ・冷凍食品を解凍して使用する場合は、その解凍方法を記載してください。

☐ 解凍なし ☒ 解凍あり

例: 調理前に現場で湯煎(商品に書いてある方法で解凍してください)
当日、冷蔵庫内で解凍し、クーラーボックスで保管する。
解凍したものは使い切り、再凍結しない。

- ・下準備(野菜のカット等)を行う場合は、その場所と調理内容を記載して下さい。

(食中毒予防の観点から前日および現場で下準備はできません)

☐ 下準備なし ☒ 下準備あり

例: 自宅、調理室で当日の朝に下処理する
調理室で当日の朝にキャベツ、にんじんをカットする

〈調理方法〉 使用器具、加熱方法、トッピング等も記載してください。

- ① 鉄板にサラダ油を引く。
- ② 下準備していたキャベツ、にんじんを鉄板で炒める。
- ③ 解凍したシーフードミックスを鉄板で炒める。
- ④ 麺を鉄板にのせ、炒めた具材と混ぜ合わせる。
- ⑤ 付属の粉末ソースをかけ、混ぜる。
- ⑥ 使い捨てのお皿に盛り付けて、青のりを上から振りかける。

◎出来上がったものを、すぐ提供する。

※調理者はエプロン、使い捨ての手袋を着用する。

6 店舗人数 8 人

調理係 (例)	4人	○○、○○、○○、○○
盛付係 (例)	2人	○○、○○
レジ係 (例)	2人	○○、○○

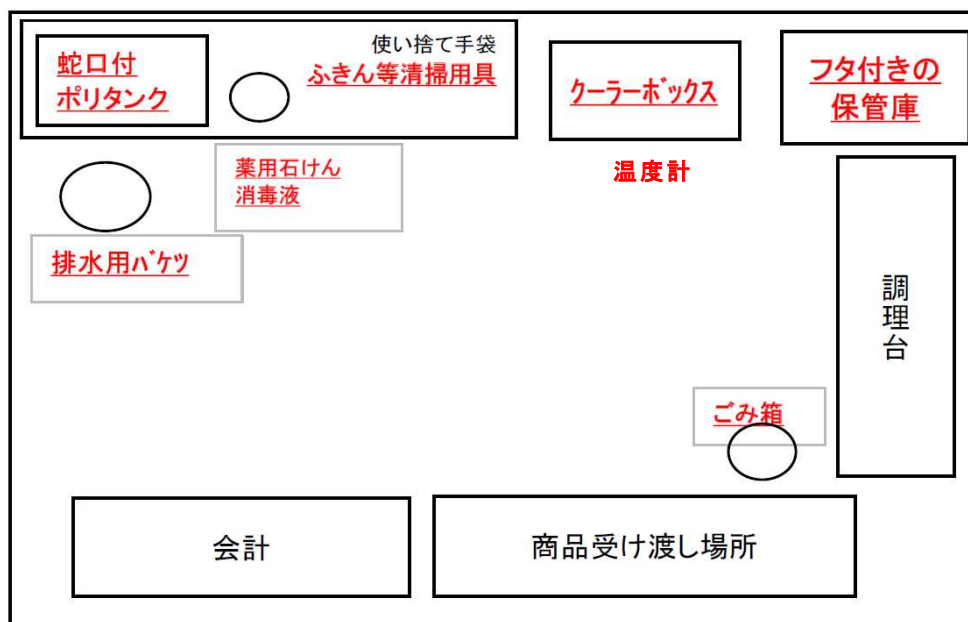
食品以外を扱う人と

食品を扱う人を分けてください

7 模擬店内部の配置図

記載する衛生設備：蛇口付きポリタンク、排水受けバケツ、液体薬用石けん、消毒液
クーラーボックス（温度計）、フタ付きごみ箱、使い捨て手袋
清潔なふきん（キッチンペーパー又はウエットティッシュでも可）
食品、容器を入れるフタ付きの保管庫
（棚、衣装ケース等、段ボールは不可）
その他調理器具等
牛乳を使用する場合、電気式の冷蔵庫が必要です。

（記載例）



（当日の配置図）