

記入見本

別紙1

取扱品目	食数	担当者	調理方法	原材料仕入先	調理場所	提供（販売）場所	備考
焼きそば	100食 食数の目安を記入する。	県北 花子	肉は切ってあるものを仕入れる。 野菜を切る。 肉、野菜を炒めた後、麺を入れ更に炒め、ソースで味付けする。 食中毒菌が付着している危険があるので切らない。	肉：〇〇精肉店 野菜：△ストア 麺：□製麺所	野菜刻みは〇公民館調理室で行う。 加熱は会場テントで行う。	会場テントで使い捨ての皿と割り箸で提供する。	野菜は小分けし、保冷剤を入れたクーラーボックスで保管。肉・麺も保冷剤を入れたクーラーボックスで保管。 食材の保冷・保管対策を忘れずに。
きなこ餅	100食	県北 太郎	もち米を水につけ、蒸かす。 餅をつき、手でちぎり、砂糖・きなこをまぶして皿に盛る。	もち米：自家 きなこ：△ストア 砂糖：△ストア	会場テントで行う。	使い捨て手袋使用。 持ち帰りはない。 持ち帰りはしないこと。	