

臨時営業に係る出店調理工程表

現場責任者名・TEL	阿蘇 太郎		TEL 0967-24-9035
現場責任者の住所	〒869-2612 阿蘇市一の宮町宮地2402		
従事者数	2	2	
販売品名・メニュー	焼き肉丼	ビール	
提供予定食数	100	100	
原材料とその仕入れ先	牛肉（あそ精肉店） キャベツ（アソスーパー） 米（ASO精米店）	ビール（あそ酒屋）	記載漏れの多い項目です。仕込み場所を記載する場合は必ず仕込み工程（どこまで仕込みをするのか）も記載してください。
仕込み工程と仕込み場所 ①住所 ②施設名 ③食品営業許可内容	（仕込み工程） 原材料をカットする 米を洗う（現場で炊飯） （仕込み場所） ①阿蘇市×× ②阿蘇焼き肉 ③飲食店営業（一般食堂）	仕込みなし	
会場での原材料の保存方法	保冷クーラーにて保管	ビールサーバーにて保管	
会場での販売・調理方法	鉄板で加熱し、米をよそった使い捨て容器に入れる	使い捨てカップに注ぐ	
販売残りの処理方法	廃棄	廃棄	
会場調理場所等のレイアウト	イベント現場調理場		
	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">販売スเปー</div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px;">加熱コーナー</div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px;">廃棄物容器</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px;">資材置き場</div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px;">保冷クーラー</div> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px;">手洗い場</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px;">消毒液</div> </div> <p style="text-align: right; margin-top: 10px;">200のポリタンク×2</p>		
特記事項			

※祭等の主催が作る会場全体の配置図を添付してください。