

店舗名				
現場責任者		緊急 連絡先	住所	
現場での調理人数	人		ふりがな	
調理スタッフ以外 の専門スタッフ (会計担当等)	人		氏名 電話	
以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「○」で選択すること				
設備の概要				
①給水設備	(タンク ・ 水道 ・ その他)			
②ハンドソープ	(あり ・ なし)			
③消毒液	(あり ・ なし)			
④ペーパータオル	(あり ・ なし)			
⑤設備の設置位置	(屋外 ・ 屋内)			
⑥冷蔵設備 等	(クーラーボックス ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 温度計)			
⑦盛り付け器具	(使い捨て手袋 ・ トング 等)			
⑧熱源	(ガス ・ 電機 ・ その他)			
※ 会場全体の図面等を添付すること				

食品 1 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

仕込み場	名称
名称・住所等※	住所
許可証を添付する 場合は、省略可	許可業種名 (飲食店営業 ・ その他) 許可番号 (保指令法第 号)

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

食品 2 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 ()		
	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

食品 3 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 ()		
	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

食品 4 (メニュー)		食数	食分
材料			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()		
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)		
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし			
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 ()		
	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)		

〈出店施設（テント内）〉	設備の概要（該当に☑を付ける）
	設置位置 ☒ 屋外 ☐ 屋内 1 給水設備 ☐ 水道 ☐ タンク 2 ☐ ハンドソープ 3 ☐ ペーパータオル 4 ☐ 消毒液 5 盛り付け器具 ☐ 使い捨て手袋 6 冷蔵設備(温度計設備必要) ☐ 冷蔵庫・冷凍庫 ☐ クーラーボックス 7 熱源 ☐ ガス ☐ 電機 ☐ その他
〈仕込み場（公共施設を利用する場合のみ記載）〉	設備の概要
	〈公共施設〉 名称： 所在地： 1 ☐ 給水設備（水道） 2 ☐ ハンドソープ 3 ☐ ペーパータオル 4 ☐ 消毒液 5 ☐ 盛り付け器具(使い捨て手袋) 6 ☐ 冷蔵設備 7 ☐ 熱源
〈会場内〉全体図を記載の上、図中に出店位置が分かるように示してください	

店舗名	茨城を食べよう			
現場責任者	美浦 太郎	緊急 連絡先	住所	茨城県稲敷郡美浦村受領1515
現場での調理人数	3 人		ふりがな	みほむらうまふえすたじっこういいんかい
調理スタッフ以外の 専門スタッフ (会計担当等)	1 人		氏名	美浦村UMAフェスタ実行委員会
			電話	090-〇〇〇〇-□□□□

以下、メニュー等の記載 及び 該当する 選択肢 を「○」で選択すること

設備の概要	
①給水設備	(<u>タンク</u> ・ 水道 ・ その他)
②ハンドソープ	(<u>あり</u> ・ なし)
③消毒液	(<u>あり</u> ・ なし)
④ペーパータオル	(<u>あり</u> ・ なし)
⑤設備の設置位置	(<u>屋外</u> ・ 屋内)
⑥冷蔵設備等	(<u>クーラーボックス</u> ・ 冷蔵庫 ・ 冷凍庫 ・ 温度計)
⑦盛り付け器具	(<u>使い捨て手袋</u> ・ <u>トング等</u>)
⑧熱源	(<u>ガス</u> ・ 電機 ・ その他)
※ 会場全体の図面等を添付すること	

食品1 (メニュー)	カレー	食数	100 食分
材料	野菜、肉、カレー粉		
仕込み	<u>あり※</u> ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要		
(仕込み内容)	<u>加熱</u> ・ 焼く ・ 揚げる ・ <u>煮込む</u> ・ その他 () 加熱以外の工程 (<u>カット</u> ・ <u>洗浄</u> ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装) 調理後の衛生管理方法 (<u>冷蔵</u> ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ <u>温度計</u> (温度管理が必要な場合は備えること))		
現場での調理・衛生管理方法	<u>調理あり</u> ・ 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ <u>加温</u> ・ その他 ()		
加熱以外の工程	削る ・ <u>トッピング</u> ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())		
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ <u>保温 (65℃以上)</u> ・ <u>温度計</u> (温度管理が必要な場合は備えること)		

仕込み場	名称	株式会社●●
名称・住所等※	住所	茨城県稲敷郡美浦村受領●-●-●
許可証を添付する 場合は、省略可	許可業種名	(<u>飲食店営業</u> ・ その他)
	許可番号	(竜 保指令法第 25●●●● 号)

※仕込み場所が県外（水戸市を含む）の営業施設にあっては食品営業許可証の写しを添付すること。

食品 2 (メニュー)	やきそば	食数	50	食分
材料	麺、肉、カット野菜 (既製品)			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法 調理あり ・ 調理なし				
加熱	焼く 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 () 乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			

食品 3 (メニュー)	クレープ	食数	100	食分
材料	クレープ生地、卵、ホイップクリーム (既製品)、チョコレートソース			
仕込み	あり※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
(仕込み内容)	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他 ()			
	加熱以外の工程 (カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装)			
	調理後の衛生管理方法 (冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること))			
現場での調理・衛生管理方法		調理あり 調理なし		
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他 ()			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他 ()			
	乳製品の利用あり (既成品ホイップクリーム ・ ())			
衛生管理方法	冷蔵 (冷蔵庫 ・ クーラーボックス) ・ 冷凍 ・ 保温 (65℃以上) ・ 温度計 (温度管理が必要な場合は備えること)			

食品 4（メニュー）	ジュース	食数	100	食分
材料	ジュース（ペットボトル）			
仕込み	あり ※ ・ なし ※ 仕込み場の記載が必要			
（仕込み内容）	加熱 ・ 焼く ・ 揚げる ・ 煮込む ・ その他（ ）			
	加熱以外の工程（ カット ・ 洗浄 ・ 混ぜる ・ 盛り付け ・ 包装 ）			
	調理後の衛生管理方法（ 冷蔵 ・ 冷凍 ・ 保温（65℃以上） ・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること））			
現場での調理・衛生管理方法 調理あり 調理なし				
加熱	焼く ・ 揚げる ・ 加温 ・ その他（ ）			
加熱以外の工程	削る ・ トッピング ・ 注ぐ ・ その他（ ） 乳製品の利用あり（ 既成品ホイップクリーム ・ （ ） ）			
衛生管理方法	冷蔵 冷蔵庫 ・ クーラーボックス） ・ 冷凍 ・ 保温（65℃以上） ・ 温度計（温度管理が必要な場合は備えること）			

〈出店施設（テント内）〉 クーラーボックス (温度計付き) 作業台 手洗い タンク 発電機 焼き台 作業台 ゴミ箱	設備の概要（該当に☑を付ける）
	1 設置位置 ☒ 屋外 ☐ 屋内 2 給水設備 ☐ 水道 ☒ タンク 3 ☒ ハンドソープ 4 ☒ ペーパータオル 5 ☒ 消毒液 6 盛り付け器具 ☒ 使い捨て手袋 7 冷蔵設備(温度計設備必要) ☐ 冷蔵庫・冷凍庫 ☒ クーラーボックス 8 熱源 ☐ ガス ☒ 電機 ☐ その他
〈仕込み場（公共施設を利用する場合のみ記載）〉	設備の概要
	〈公共施設〉 名称： 所在地： 1 ☐ 給水設備（水道） 2 ☐ ハンドソープ 3 ☐ ペーパータオル 4 ☐ 消毒液 5 ☐ 盛り付け器具(使い捨て手袋) 6 ☐ 冷蔵設備 7 ☐ 熱源
〈会場内〉全体図を記載の上、図中に出店位置が分かるように示してください 事務局で記載します	