

# 記入例（飲食店）

令和〇年 〇月 〇日

出店者ごとに、1枚作製してください。

行事における臨時出店届

目黒区保健所長 宛て

出店者 住所 **目黒区碑文谷〇-〇-〇**

氏名 **目黒 次郎**

団体名（法人名）ではなく、個人名を記入してください。

電話 **080-0000-0000**

このことについて下記のとおり出店します。

記

- 1 行事名及び行事の期間
- 2 行事の主催者
- 3 行事の目的
- 4 出店場所及び出店期間
- 5 主催者の確認

行事開催届と同時に提出する場合は、1から5までを省略できます。

本届出者の出店を確認します。

年 月 日

主催者 住所  
氏名

- 6 取扱食品及び取扱方法

料理名と販売数量を記載してください。

取扱食品	<b>焼きそば（提供食数：80食）</b>
取扱方法	<p><b>材 料：</b> カット野菜（市販品）、蒸し麺（市販品）、豚肉（こま切れ）</p> <p><b>購入先：</b> 豚肉…メグロミート（目黒区中根〇-〇-〇） カット野菜、蒸し麺…めぐろストア（目黒区平町〇-〇-〇）</p> <p><b>材料の保管方法：</b> 豚肉は当日購入し、公園事務所の冷蔵庫で保管。</p> <p><b>仕込み：</b> 無し</p> <p><b>調理方法：</b> 鉄板で加熱調理し、使い捨て容器に入れて提供する。</p>

材 料 → 使用する食材、調味料等を全て書き出してください。  
 購入先 → 全ての材料について施設名と所在地の記載をお願いします。  
 材料の保管方法 → 要冷蔵品は、保冷方法まで具体的に記載してください。  
 仕込み → 事前に仕込み（野菜の細切等）を行う場合は、「いつ（当日）、どこで、どんな作業をするか」具体的に書いてください。  
 調理方法 → 出店場所で使用する調理器具、調理方法、提供方法がわかるように、調理方法を具体的に記載してください。

- 7 本年度の累計出店日数（今年度）  
**2日**

（別記第3号様式による行事開催届と同時に提出する場合は、1～5は省略できます。）