

②提供食品別の調理方法

記入例

提供食品	原材料	仕入れ先	調理場所	調理・製造・販売方法	数量	指導事項
やきそば	蒸し麺 野菜・肉 (保管方法) クーラーボックス	蒸し麺は〇〇製麺所 野菜、肉は〇〇スーパー	(下処理施設名) 仕入先店舗・許可種別 (仕上げ) 販売テント内	肉、野菜をカットする。 カット済みの肉、野菜を炒める。 炒めたら、蒸し麺を加え再度炒める。 市販のソースをかけて混ぜる。	1日当たり 100食	

提供食品	原材料	仕入れ先	調理場所	調理・製造・販売方法	数量	指導事項

注意事項: 下処理施設は、許可施設(飲食店営業など)又は調理室のある公共施設(公民館など)に限る。
現場での調理は、焼く、煮る、蒸す、揚げる、既製品の小分けに限る。