

出 店 計 画 書

※各店舗ごとに作成し、出店申込書に添付してください。

- 1 出店店舗名 ()
- 2 出店団体名 ()
- 3 責任者住所 ()
氏名 ()
連絡先 ()
- 4 出店日時 (令和8年10月11日(日)9:00～15:30)
- 5 提供予定数量 ()

メニュー	調理加工方法・場所・店の見取図																											
(記載例) おでん	※記載例を参考に記入してください。調理を伴わない食品のみを販売する場合は、見取図は不要です。 <table border="1"><tr><td>主な原材料の仕入先</td><td>牛すじ</td><td>〇〇商店</td></tr><tr><td></td><td>大根</td><td>××ストア</td></tr><tr><td></td><td>こんにゃく</td><td>〇〇商店</td></tr><tr><td>下処理</td><td>いつ</td><td>当日朝</td></tr><tr><td></td><td>どこで</td><td>コミュニティー調理場</td></tr><tr><td></td><td>何を</td><td>下処理、加熱調理</td></tr><tr><td>イベント会場での作業</td><td colspan="2">再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供</td></tr></table> 〔見取図〕<table border="1"><tr><td colspan="2">販 売 台</td></tr><tr><td>排水バケツ</td><td>消火器</td></tr><tr><td>貯水タンク</td><td>ガスコンロ</td></tr></table>	主な原材料の仕入先	牛すじ	〇〇商店		大根	××ストア		こんにゃく	〇〇商店	下処理	いつ	当日朝		どこで	コミュニティー調理場		何を	下処理、加熱調理	イベント会場での作業	再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供		販 売 台		排水バケツ	消火器	貯水タンク	ガスコンロ
主な原材料の仕入先	牛すじ	〇〇商店																										
	大根	××ストア																										
	こんにゃく	〇〇商店																										
下処理	いつ	当日朝																										
	どこで	コミュニティー調理場																										
	何を	下処理、加熱調理																										
イベント会場での作業	再加熱し、保温した状態で、注文に応じて取り分けて提供																											
販 売 台																												
排水バケツ	消火器																											
貯水タンク	ガスコンロ																											

※書ききれない場合は、別紙に記入してください。