

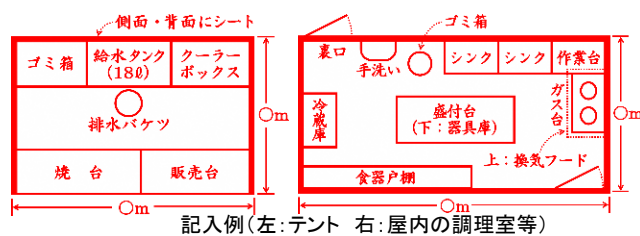
別 紙

出店者及び提供品目等 ※白色部分を全て記入ください

出 店 者	住 所 () 氏 名 () 電話番号 (- -)
提供品目名 及び食数	① (食) ④ (食) ② (食) ⑤ (食) ③ (食) ⑥ (食)
下処理施設	施設名称 () 所在地 () ※カット野菜や串刺し済みの肉を使用する等、下処理を行わない場合は記載不要

出 店 施 設 の 概 要

1	建築様式	☒ テント ☐ スーパーハウス ☐ その他 ()
2	面 積	(9) m ² ※ 1 間 = 約 1.8m 1 間 × 1 間 = 1 坪 = 2 畳 = 約 3.3m ²
3	区 画	☒ シート・紅白幕 ☐ パネル ☐ 壁 ☐ その他 ()
4	燃 料	☐ ガス ☐ 木炭 ☐ 電熱 ☐ IH ☐ 使用しない ☐ その他 ()
5	給水設備	☐ 水道直結 ☐ 蛇口付タンク (容量 ℓ × 個) ※一般的な灯油缶 = 18ℓ
6	排水設備	☐ 排水溝に直結 ☐ 排水バケツ ☐ その他 ()
7	使 用 水	☐ 水道水 ☐ 井戸水 (直近の水質検査結果を添付してください)
8	保管設備	☐ 冷蔵庫・冷凍庫 ☐ クーラーボックス ☐ その他 ()
9	ゴ ミ 箱	☐ 金属容器 (蓋付き) ☐ ポリ容器 (蓋付き) ☐ ポリ袋 ☐ その他 ()
10	手洗消毒	☐ 薬用ハンドソープ ☐ アルコール ☐ その他 ()
11	ト イ レ	☒ 公衆トイレ ☐ 借用 ☐ 自宅 ☐ その他 ()
12	服 装	☐ 白衣・エプロン ☐ 三角巾・帽子等 ☐ 使い捨て手袋 ☐ その他 ()



※火気使用の場合は、
必ず「消火器」の位置
をご記入下さい。

記入例 (左: テント 右: 屋内の調理室等)

● テ ン ト	側面・背面にシート ↓ 店舗の向き ↓ 3.0m
---------	---

■下処理を行う施設(レイアウトと間口、奥行を記入してください。)

2 ページ

↓奥行記入
____m

間口記入→ ____m