



第35回越後まつだい冬の陣 食い倒れ横丁「調理計画」 (支所提出)

記入例

出店者名称 ○○ラーメン屋

別紙1

調理計画 (※1)

仕込み場所 ○○集落センター (十日町市松代○○○○-○)

調理品目	食品区分 (※2) (該当に○)		提供予定 数 量	原 材 料 の 仕 入 状 況			調理開始 日 時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕 入 先	仕入日時	
3月8日分							
ラーメン	○		150食	ラーメン玉	△△麺店	3/7 10時	3/8 11時
				チャーシュー	○○商店	3/7 10時	3/8 11時
				スープ	○△食品	3/7 10時	3/8 11時
				はちまき	△○商店	3/7 10時	3/8 11時
焼き鳥	○		500本	鶏肉	△△商店	3/7 17時	3/8 11時
				ねぎ	○○商店	3/7 17時	3/8 11時
たこ焼き	○		100食	たこ	△商店	3/7 10時	3/8 11時
				たこあし	○○商店	3/7 10時	3/8 11時
				油	△○商店	3/7 10時	3/8 11時
生ビール		○	500杯	生ビール	△△酒店	3/8 10時	3/8 11時
3月9日分							
ラーメン	○		100食	ラーメン玉	△△麺店	3/8 10時	3/9 8:30
焼き鳥	○		300本	鶏肉	○商店	3/8 17時	3/9 8:30
				ねぎ	△○商店	3/8 17時	3/9 8:30
生ビール		○	500杯	生ビール	△△酒店	3/8 10時	3/8 9時
調理販売できる食品は、新潟県臨時食品営業の取扱要綱別表2で 例示されている加熱調理食品又は既製食品に限られます							

※1 営業が2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入

営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

第35回越後まつだい冬の陣 食い倒れ横丁「従事者名簿」 (支所提出)

別紙2

従 事 者 名 簿 (※)

No.	所 属	氏 名
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。

※ 従事者名簿に名前の載っている人は検便を行ってください。

従事者名簿 (※)

No.	所 属	氏 名
1	〇〇ラーメン屋	〇〇 太郎
2	〃	〇〇 花子
3	〃	〇〇 一郎
4		
5		
6	<p>会場で調理(盛付けだけでも該当)に従事する者全員を記入してください。 生ビールなどをコップに注ぐ者も該当しますので記入してください。</p> <p>ここに名前の載っている方は検便を行ってください。</p> <p>無包装食品に触れることがない作業(レジ担当など)のみに従事する者は記入不要です。</p>	
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		

※ 食品を調理する人についてのみ記入すること。

※ 従事者名簿に名前の載っている人は検便を行ってください。

第35回越後まつだい冬の陣 食い倒れ横丁「販売計画」 (支所提出)

別紙3

出店者名称

\_\_\_\_\_

代 表 者

\_\_\_\_\_

販売計画

販売品目	予定数量	仕入先	仕入日時

出店従事者名簿 (販売担当者)

1	3	5	7
-----			
2	4	6	8
-----			

第35回越後まつだい冬の陣 食い倒れ横丁「販売計画」 (支所提出)

記入例

別紙3

出店者名称 ○○ラーメン屋

代 表 者 ○○ 太郎

販売計画

販売品目	予定数量	仕 入 先	仕入日時
缶ビール	240本	△△酒店	3月7日 11時
ペットジュース	120本	△△酒店	3月7日 11時
ワンカップ	100本	△△酒店	3月7日 11時
乾麺	200把	○○商店	3月7日 11時
生ビールは販売でなく、調理に入ります (調理計画に記載してください)			

出店従事者名簿 (販売担当者)

1 ○○ □□                      3                      5                      7

2 △△ ○○                      4                      6                      8