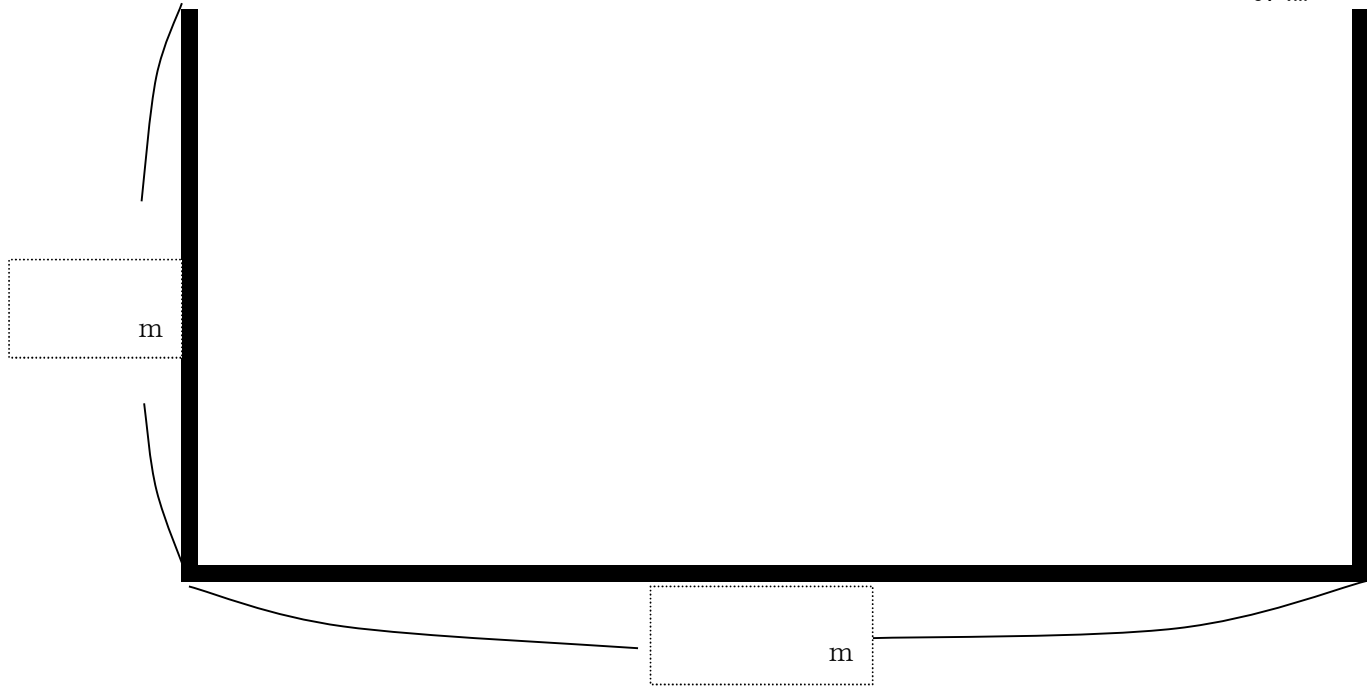
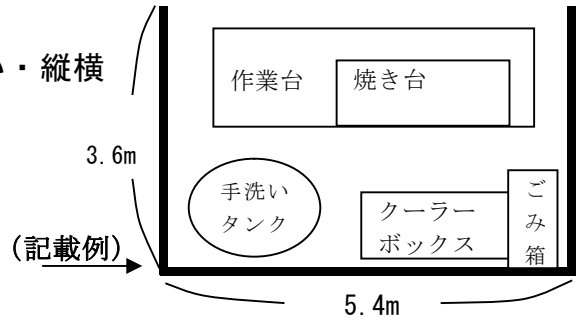


申請施設の平面図（配置図）

テントの中の設備の配置を記載してください（手洗い・縦横の寸法も忘れずに記入してください）

※ テントは、屋根と側面3方を囲うこと

（テント・プレハブ・（ ））



調理・販売方法の概要（記入例に準じて、分かりやすく記入してください）

取扱品目	例 焼き鳥			
材 料	肉 ネギ			
仕入れ先	〇〇商店			
仕入れ日時	月日時			
保管方法	冷蔵庫	冷蔵(凍)庫・クーラーボックス その他（ ）	冷蔵(凍)庫・クーラーボックス その他（ ）	冷蔵(凍)庫・クーラーボックス その他（ ）
調理方法	下処理済みの製品を、会場内のテントで、注文に応じて焼く			
提供食数	〇〇食			
販売容器	使い捨て容器	使い捨て容器 その他（ ）	使い捨て容器 その他（ ）	使い捨て容器 その他（ ）
販売時間	日 時～ 時			
責任者	保健 花子			
使用水の区分	<input type="checkbox"/> 水道水 <input type="checkbox"/> その他（ ）			