

# ＜食品催事届・調理する＞

**提出期限：7月31日（水）**

※FAX，郵送，メールにてご提出  
 くださいますようお願いします。

|     |                                                                                                                                                          |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 提出日 | 月 日                                                                                                                                                      |
| 提出先 | 〒321-0974 宇都宮市竹林町 972<br>うつのみや食育フェア実行委員会事務局<br>（宇都宮市保健所健康増進課内）<br>TEL 028-626-1128, 1126<br>FAX 028-627-9244<br>メール：u19070500@city.utsunomiya.tochigi.jp |

**この様式は、販売・提供・体験等のため、当日、会場で調理する場合にご提出  
 いただくものです。**

**【注意事項】**

1. 「参考食品催事に関する注意事項」に記載のある注意事項を必ずご確認ください。
2. 主催者の注意に従わなかった場合や、届出のないものを提供した場合、ただちに  
 提供を止めていただきます。
3. 当日の食品衛生検査の時間短縮のため、料理の写真やイメージを添付してください。

|               |  |
|---------------|--|
| 団体名<br>(ブース名) |  |
| 取扱責任者         |  |

**会場で調理を行う食品**

|              |                                                              |    |       |
|--------------|--------------------------------------------------------------|----|-------|
| 料理名          | (例) 天ぷらうどん                                                   | 数量 | 100 食 |
| 材料           | ・うどん（市販品） ・天ぷら（市販品） ・うどんつゆ                                   |    |       |
| 作り方・<br>提供方法 | ① 市販のうどんを会場内で茹でる。<br>② 使い捨て容器に温かい汁と茹でたうどんを入れ，市販の天ぷらをのせて提供する。 |    |       |
| 保管方法         | ・うどん・天ぷらはクーラーボックス内で保存 ・つゆは常温で保存                              |    |       |
| 仕込場所         | 仕込なし，会場内での調理のみ                                               |    |       |

|              |                                           |    |  |
|--------------|-------------------------------------------|----|--|
| 料理名①         |                                           | 数量 |  |
| 材料           |                                           |    |  |
| 作り方・<br>提供方法 |                                           |    |  |
| 保管方法         |                                           |    |  |
| 仕込場所         | ※ 前日の仕込みはできません。野菜のカット等の下処理は，衛生的な調理室で行うこと。 |    |  |

**※ 裏面に続きます。**

|              |  |    |  |
|--------------|--|----|--|
| 料理名②         |  | 数量 |  |
| 材料           |  |    |  |
| 作り方・<br>提供方法 |  |    |  |
| 保管方法         |  |    |  |
| 仕込場所         |  |    |  |

|              |  |    |  |
|--------------|--|----|--|
| 料理名③         |  | 数量 |  |
| 材料           |  |    |  |
| 作り方・<br>提供方法 |  |    |  |
| 保管方法         |  |    |  |
| 仕込場所         |  |    |  |

|              |  |    |  |
|--------------|--|----|--|
| 料理名④         |  | 数量 |  |
| 材料           |  |    |  |
| 作り方・<br>提供方法 |  |    |  |
| 保管方法         |  |    |  |
| 仕込場所         |  |    |  |

※ 記入欄が足りない場合には、コピーしてお使いください。