第２０回うつのみや食育フェア**様式１－３**

【受付番号】

※事務局記載欄

**＜食品催事届・　調 理 す る　＞**

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

提出期限：７月３１日（木）

**※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。**

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(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・提供方法 | ①　市販のうどんを会場内で茹でる。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・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・提供方法 |  |
| 保管方法 |  |
| 仕込場所 |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 料理名④ |  | 数量 |  |
| 材料 |  |
| 作り方・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。