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

く食品催事届・

調理する

提出期限:7月31日(木)

※ F A X , 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 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 |

この様式は、販売・提供・体験等のため、<u>当日、会場で調理する場合にご提出</u>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・ | ① 市販のうどんを会場内で茹でる。 | |
| 提供方法 | 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 | · 0 |
| | 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 | 型室で行うこと。 |

| 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 | | |