

出店者及び提供品目等

出店者名	()
提供品目名 及び食数	① (食) ④ (食) ② (食) ⑤ (食) ③ (食) ⑥ (食)
下処理施設	施設名称 () 所在地 () ※カット野菜や串刺し済みの肉を使用する等、下処理を行わない場合は記載不要

出店施設の概要

1	建築様式	☐ テント ☐ スーパーハウス ☐ その他()
2	面 積	()㎡ ※1間=約1.8m 1間×1間=1坪=2畳=約3.3㎡
3	区 画	☐ シート・紅白幕 ☐ パネル ☐ 壁 ☐ その他()
4	燃 料	☐ ガス ☐ 木炭 ☐ 電熱 ☐ IH ☐ 使用しない ☐ その他()
5	給水設備	☐ 水道直結 ☐ 蛇口付タンク(容量 ℓ× 個) ※一般的な灯油缶=18ℓ
6	排水設備	☐ 排水溝に直結 ☐ 排水バケツ ☐ その他()
7	使 用 水	☐ 水道水 ☐ 井戸水(直近の水質検査結果を添付してください)
8	保管設備	☐ 冷蔵庫・冷凍庫 ☐ クーラーボックス ☐ その他()
9	ゴ ミ 箱	☐ 金属容器(蓋付き) ☐ ポリ容器(蓋付き) ☐ ポリ袋 ☐ その他()
10	手洗消毒	☐ 薬用ハンドソープ ☐ アルコール ☐ その他()
11	ト イ レ	☐ 公衆トイレ ☐ 借用 ☐ 自宅 ☐ その他()
12	服 装	☐ 白衣・エプロン ☐ 三角巾・帽子等 ☐ 使い捨て手袋 ☐ その他()

側面・背面に横幕シート有

※この用紙に書ききれない場合は、別紙に作成した平面図を添付しても構いません。