

食品を販売する方（現地調理、加工食品販売など）は提出ください  
<備中保健所提出用>

（別紙様式1）

店舗 No.	
--------	--

②出店計画書

- 1 出店団体名（ ）  
2 出店店舗名（ ）  
3 出店日（ 令和8年6月21日（日）10:00～14:00 ）  
4 担当者（氏名： ） 日中連絡先 Tel：（ ）  
5 提供予定数量（ ） 食）  
6 許可等の要否の確認欄（年2回以上営利目的で出店する場合、許可等が必要です。別紙フロー図で確認してください。）  
主目的の申告（  営利 /  非営利（実費以外を自らの利益としないもの）  
令和8年度の催事等への出店（  初めて /  2回目以上）※  
※ 岡山市・倉敷市内での催事等への出店はカウントしない。

メニュー	調理または販売の方法
	※現地調理する方は、給水タンク・排水用バケツを記載ください。 ※火気器具（熱器具）を使用する方は、消火器を記載ください。

(別紙様式1)

店舗 No.

## ②出店計画書（記載例）

- 1 出店団体名 ( )  
2 出店店舗名 ( 浅口おでんの店 まんぷくたろう )  
3 出店日 ( 令和8年6月21日 (日) 10:00~14:00 )  
4 担当者 ( 氏名: 遥照山 登 日中連絡先 Tel: 0865-44-0000 )  
5 提供予定数量 ( おでん各種 大根100食 こんにゃく食 たまご100食 )  
6 許可等の要否の確認欄(年2回以上営利目的で出店する場合、許可等が必要です。別紙フロー図で確認してください。)  
主目的の申告 (  営利 /  非営利 (実費以外を自らの利益としないもの)  
令和8年度の催事等への出店 (  初めて /  2回目以上) ※  
※ 岡山市・倉敷市内での催事等への出店はカウントしない。

メニュー	調理または販売の方法
おでん	<p>※現地調理する方は、給水タンク・排水用バケツを記載ください。 ※火気器具（熱器具）を使用する方は、消火器を記載ください。</p> <p>野菜及び玉子等の具材は、●●商店から購入し、当日朝、当社調理場（保健所許可保有施設）にて調理した後、現地にて65℃以上に再加熱する。 盛り付けは使い捨ての容器を使用し、手洗いはブース内の給水タンク及び消毒用アルコールスプレーを使用する。</p> <p>＜テントサイズ 2間×3間＞ 現地調理のため、三方囲みを設置 ＜持込備品＞ おでん加熱器具、プロパンガス1本、消火器 ＜電気使用＞ なし ＜水道利用＞ なし</p> 

# 必要な手続きをフローチャートでチェックしよう！

