

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> <div><div>調理台</div><div>給水タンク 排水用バケツ</div><div>ゴミ箱</div><div>商品置き場テーブル</div><div>商品置き場テーブル</div><div>おでん加熱器具</div><div>プロパンガス</div><div>消火器</div></div>

必要な手続きをフローチャートでチェックしましょう！

