**提供食品別の調理方法**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **提供食品** | **原材料** | **仕入れ先** | **調理場所** | **保管方法** | **調理・製造・販売方法** | **数量** | **指導事項** |
| やきそば | 蒸し麺  野菜・肉 | 蒸し麺は〇〇製麺所  野菜、肉は〇〇スーパー | (下処理施設名)  仕入先店舗・許可種別  (仕上げ)  販売テント内 | クーラーボックス | 肉、野菜をカットする。  カット済みの肉、野菜を炒める。  炒めたら、蒸し麺を加え再度炒める。  市販のソースをかけて混ぜる。 | 1日当たり100食 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **提供食品** | **原材料** | **仕入れ先** | **調理場所** | **保管方法** | **調理・製造・販売方法** | **数量** | **指導事項** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**注意事項：下処理施設は、許可施設(飲食店営業など)又は調理室のある公共施設(公民館など)に限る。**

**現場での調理は、焼く、煮る、蒸す、揚げる、既製品の小分けに限る。**