提供食品の概要

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 店　舗　名 |  | | | 現場責任者 | |  | | 緊急連絡先 | 住　所：  氏　名：  電　話：　　　　－　　　　－  携　帯：　　　　－　　　　－ | | |
| 提供食品名 | | 食 数 | 事前の仕込み日時及び場所 | | 現場での調理方法 | | 現場における保管方法 | | | 現場の  調理人数 | 仕入先 |
| （記入例）  焼きそば | | 1,000食 | 10/21 PM　○〇食堂調理場 | | 鉄板で加熱 | | クーラーボックスで保冷保管 | | | ４人 | 麺：○〇製麺  野菜：○〇商店 |
|  | |  |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  |  | |  | |  | | |  |  |