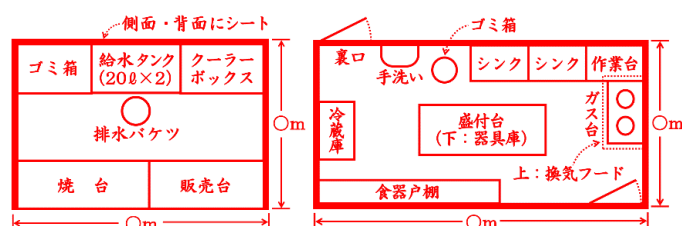


出店者及び提供品目等

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 () ※材料の洗浄、細切等の下処理を行う場合は、飲食店厨房等衛生的な施設で行う必要があります					

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	区 画	☐ シート・紅白幕 ☐ パネル ☐ 壁 ☐ その他()
3	給水設備	☐ 水道直結 ☐ 蛇口付タンク(容量 $l \times$ 個) ※蛇口付タンクの場合、容量は約400以上必要です。水道が近くにある場合は200以上でも可です。
4	排水設備	☐ 排水溝に直結 ☐ 排水バケツ ☐ その他()
5	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)
6	保管設備	☐ 冷蔵庫・冷凍庫 ☐ クーラーボックス ☐ その他()



※手洗い用の石けん及び
消毒液をご用意ください。

記入例 (左: テント 右: 屋内の調理室等)

※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。