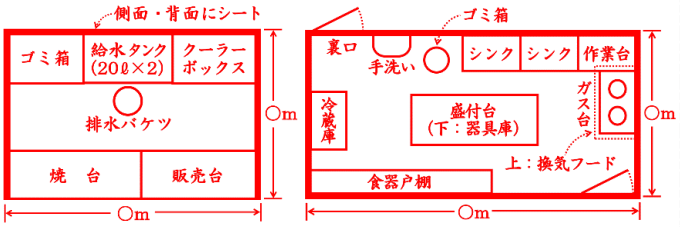
【図面記入例】

出店者及び提供品目等

提供品目名及び食数	① 焼きそば （５０食） ④ （ 食） ② たこ焼き （５０食） ⑤ （ 食） ③ フランクフルト（５０食） ⑥ （ 食）
下処理施設	施設名称（〇〇ストア ） 所在地 （福島県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号 ） ※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

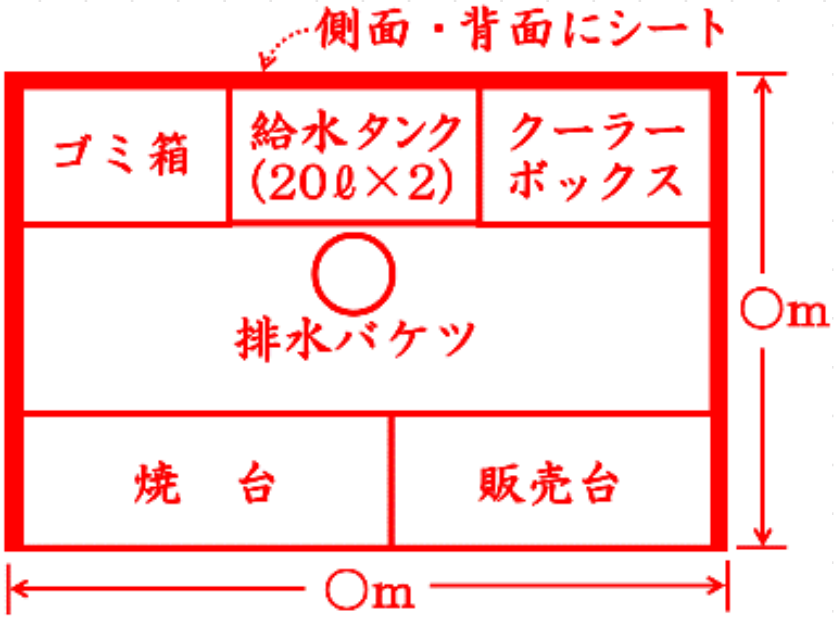
出 店 施 設 の 概 要

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　２０ℓ×　２個）※蛇口付タンクの場合、容量は約４０ℓ以上必要です。水道が近くにある場合は２０ℓ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（ ）



記入例（左：テント 右：屋内の調理室等）

※手洗い用の石けん及び
消毒液をご用意ください。



※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。