

第28回七夕祭

食品販売調査書

電子媒体提出期間

4月20日(木)～4月26日(水)24時間受付

宛先

[tana28th\\_info@googlegroups.com](mailto:tana28th_info@googlegroups.com)

※ 必ず、食品販売調査書と同じファイルで提出する。

団体番号

参加団体名

団体番号は実行委員が記入しますので、空欄のままで結構です。

七夕祭担当者氏名	メールアドレス	携帯番号

販売品目/価格	品目： お好み焼き				価格：	円
	食材名	分類	前日保存	当日保存		
	水	ミネラルウォーター	常温	ボトル保存		
	きゃべつ	生鮮食料品	常温	常温		
	お好み焼き粉	市販品	常温	常温		
	豚肉	生鮮食品	冷凍	冷蔵		
	ソース(チューブ)	市販品	冷蔵	冷蔵		
使用調理器具	調理： 鉄板 包丁 まないた 菜箸 コテ ボウル					
	盛り付け： コテ					
提供時の食器	① 割り箸(使い捨て) ② プラスチックバック(使い捨て) ③					
加熱方法	焼く					
具体的な調理方法	調理は全て販売する当日に大学内で行い、作業中は手袋とマスクを装着して作業を行う					
	生地を作る時に使用するボウル、菜箸は1回ごとに洗剤とスポンジで洗う。完成品の作り置きはしない。調理器具はこまめに洗剤とスポンジを使用し洗浄する。 肉用と野菜用で包丁、まな板、スポンジを分けて使用する。生地の作り置きはしない。 ①キャベツと豚肉をそれぞれ一口大に切る ②それぞれ密閉容器に入れて密閉し、冷蔵保存しておく。2時間を過ぎたものは廃棄する。 ③注文を受けてから、粉と水とキャベツを混ぜる ④豚肉を焼く ⑤混ぜ合わせたもの(③で作った生地)をブタ肉の上に乗せる ⑥両面焼いてからソースをかける ⑦コテでバックに盛り付ける  会計の人と調理の人をわける。					

\*2品目以上の販売の際は、複数枚記入し、同時に提出して下さい。

実行委員確認欄

第28回七夕祭実行委員会

/

:

電子媒体提出期間	4月20日(木)～4月26日(水)24時間受付
宛先	<a href="mailto:tana28th.info@googlegroups.com">tana28th.info@googlegroups.com</a>

第28回七夕祭

※ 必ず、食品販売調査書と同じファイルで提出する。

## 食品販売調査書チェック表

団体番号				※参加団体名	
------	--	--	--	--------	--

団体番号は実行委員が記入しますので、そのままです。

項目	団体 チェック欄	委員 チェック欄
団体情報が記載されている。		
販売品目/価格が明記されている。		
使用食材の中に、使用禁止食材(※1)が入っていない。		
食材の分類や扱い方(加工品・冷凍品・加熱処理など)が明記されている。		
取扱い要注意食材(※2)の取り扱い方が明記されている。		
当日と前日の保管方法が食材ごとに明記されている。		
使用する調理器具が調理と盛り付けに分けて全て明記されている。		
提供時の食器が正確に選択されている。		
加熱する品目がある場合は加熱方法が明記されている。		
「調理は全て販売する当日に大学内で行い、作業中は手袋とマスクを装着して作業を行う」と明記されている。		
「調理した商品は2時間以内に廃棄すると明記されている。(※3)」		
「調理器具はこまめに洗剤とスポンジを使用し洗浄する」と明記されている。		
肉と野菜両方を使用する場合は、「肉用と野菜用で包丁、まな板、スポンジを分けて使用する」と明記している。		
食品販売調査書と本チェックシートの2部紙媒体で提出する。		

※1、2 第一回総会で配布した資料に書かれている注意事項を参照のこと。

※3食材によっては「調理途中でも2時間で廃棄」と明記。

団体チェック者氏名

実行委員チェック者 \_\_\_\_\_

受け取り日時 \_\_\_\_\_月\_\_\_\_日\_\_\_\_時\_\_\_\_分