

第28回七夕祭

|          |  |
|----------|--|
| 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> |

食品販売調査書

※ 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： チュロス 価格： 円  |      |        |        |
| 食材<br>(調味料も記載) | 食材名   | 分類   | 前日保存   | 当日保存   |
|                | チュロス  | 冷凍食品 | 冷凍庫で保存 | 冷凍庫で保存 |
|                | 砂糖(密閉容器)  | 調味料  | 常温で保存  | 常温で保存  |
|                | シナモン(瓶)   | 調味料  | 常温で保存  | 常温で保存  |
|                | ココアパウダー(瓶)  | 調味料  | 常温で保存  | 常温で保存  |
|                | メープルシロップ(チューブ)  | 調味料  | 常温で保存  | 常温で保存  |
|                |   |      |        |        |
| 使用調理器具         | 調理： オープン、トレイ<br>盛り付け： 菜ばし   |      |        |        |
| 提供時の食器         | ① オープンシート ② ③   |      |        |        |
| 加熱方法           | 焼く  |      |        |        |
| 具体的な調理方法       | オープンで200℃に余熱し、トレイにチュロスを並べる。6本の場合は4分半、12本の場合は7分半加熱する。チュロスがきつね色に変わり、表面に小さな泡が見えてきたら、オープンからトレイにチュロスを取り出す。トレイの上で、シナモンシュガー等のトッピングを表面に均一にかけて菜箸でからめて完成。 |      |        |        |
|                | 作業は当日大学で行い、マスクと手袋を着用する。商品は2時間で廃棄し、菜箸とトレイはスポンジでこまめに洗浄する。<br>会計の人と調理の人を分ける。   |      |        |        |

\*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。

第28回七夕祭実行委員会

|         |   |
|---------|---|
| 実行委員確認欄 |   |
|         | / |
|         | : |

|          |  |
|----------|--|
| 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、そのまま結構です。

| 項目  | 団体<br>チェック欄 | 委員<br>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