

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： ケバブ (ピタパン) 価格： 円
食材 (調味料も記載)	食材名 分類 前日保存 当日保存
	鶏肉(生、冷凍) 生鮮食料品(生) 冷凍庫 クーラーボックス
	油 調味料 冷蔵庫 クーラーボックス
	料理酒(ボトル) 調味料 冷蔵庫 クーラーボックス
	玉ねぎ 生鮮食料品 冷蔵庫 クーラーボックス
	キャベツ 生鮮食料品 冷蔵庫 クーラーボックス
	ケチャップ(チューブ) 調味料 冷蔵庫 クーラーボックス
	マヨネーズ(チューブ) 調味料 冷蔵庫 クーラーボックス
	チリパウダー(瓶) 調味料 冷蔵庫 クーラーボックス
	クミン 調味料 冷蔵庫 クーラーボックス
	ピタパン 市販品 冷蔵庫 クーラーボックス
	塩 調味料 冷蔵庫 クーラーボックス
	使用調理器具
提供時の食器	① 紙ナプキン(使い捨て) ② 包装紙(使い捨て) ③
加熱方法	鉄板で炒める
具体的な調理方法	仕込み：それぞれ切った食材はビニール袋に入れ、クーラーボックスで保管し、使用する分を取り出して使う。 ①鶏肉を解凍し、玉ねぎをスライスする ②キャベツを千切りにする ③鶏肉を一口大に切る (かなり小さめ) 仕込み味付け： ①一口大 (かなり小さめ) に切った鶏肉とスライスした玉ねぎをボウルに入れる ②塩、コショウ、酒、オレガノ、クミンを入れ良く揉み込む ③ラップをして冷蔵保存 ソース： 基本ソース ①ケチャップ、マヨネーズをタッパーに2：1の割合で入れる ②カレーパウダーを適量混ぜて、ラップをしてクーラーボックスに保存する 調理1： 1仕込みで混ぜ込んでおいた鶏肉と玉ねぎを一緒に炒める (鶏肉は火が入りにくいので十分に加熱する) 2味を見て、塩、コショウ、クミンを追加で入れる(すこし塩辛いくらい) 3鶏肉を7分焼いたら、キャベツを全体が見えなくなるくらい入れて十分に火が通るまで炒める 調理2： 1パンを両面焦げ目が付くくらいに焼く 調理3： 1パンを紙ナプキンに乗せ、調理1で出来上がった具材を中央に乗せる 2同様に中央にソースを適量(少し多めくらいがベスト)中央に乗せる 3全体を挟むようにして包めば完成。 加熱調理後、すぐに提供する。2時間以上経過した切った食材、基本ソースは廃棄するものとする。 調理は全て販売する当日に大学内で行い、調理中はマスクと手袋を装着して行う。肉用と野菜用で、手袋、包丁、まな板、スポンジを分けて使用する。 会計のヒト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。

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時間以内に廃棄し、1日目に調理した商品を2日目に持ち越さない」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