

団体番号：

和光市民まつり 出店の概要

臨時出店者	
取扱食品	
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	
予定食数	

店舗平面図（キッチンカーは内部平面図を記入）

↑ 正面（来客面） ★ … 消火器（火を使う団体は必ず入れてください）

設備概要

- 1 設置位置 【 ☐ 屋内 ☒ 屋外
- 2 冷蔵設備 【 ☐ 冷蔵庫 ☐ クーラーボックス ☐ その他（ ）
- 3 給水設備 【 ☐ 水道 ☐ 貯水タンク ☐ その他（ ）

従事者名簿

氏 名	従事内容（調理・販売等）	検便実施の有無 調理実施者は要検便
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理 ☐ 販売 ☐ 列整理 ☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無

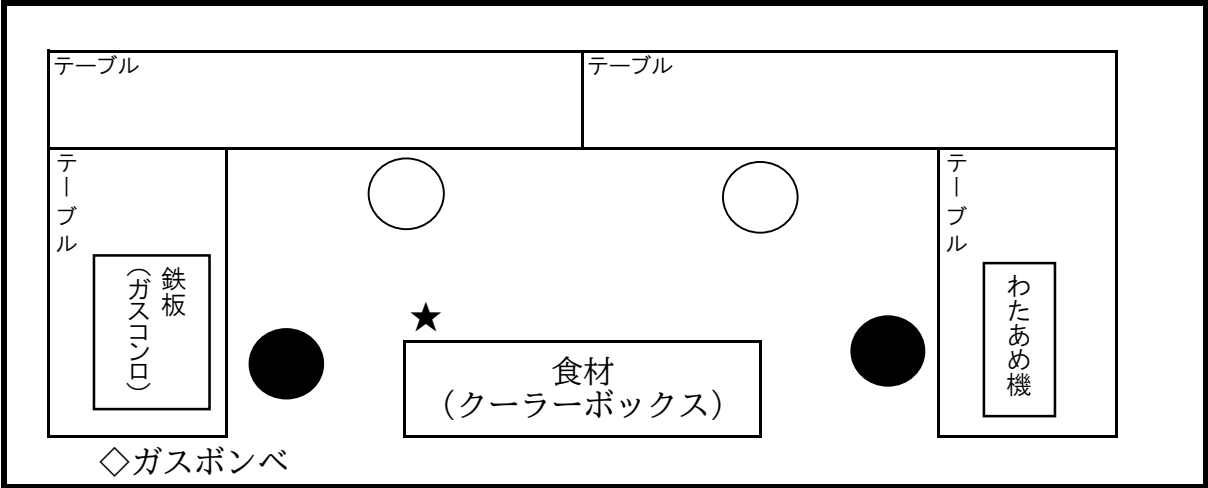
調理済み品を持ち込んで販売する場合は、調理した人が「調理」、「検便有」とする。

和光市民まつり 出店の概要

臨時出店者	和光わたあめ食べさせ隊
取扱食品	わたあめ、焼きそば
食品の取扱方法 (調理工程・販売等)	・わたあめは製造機持ち込み ・焼きそばはカット食材持ち込み、鉄板調理提供
予定食数	わたあめ100食、焼きそば200食

店舗平面図（キッチンカーは内部平面図を記入）

↑ 正面（来客面） ★ … 消火器（火を使う団体は必ず入れてください）



● = 調理員 ○ = 販売員

設備概要

- | | | | | |
|--------|---|------------------------------|--|--|
| 1 設置位置 | 【 | ☐ 屋内 | ☒ 屋外 | |
| 2 冷蔵設備 | 【 | ☐ 冷蔵庫 | ☒ クーラーボックス | ☐ その他（ ） |
| 3 給水設備 | 【 | ☐ 水道 | ☐ 貯水タンク | ☒ その他（ ペットボトル ） |

従事者名簿

氏 名	従事内容（調理・販売等）				検便実施の有無 調理実施者は要検便
和光 一郎	☒ 調理	☐ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☒ 有 ☐ 無
和光 二郎	☒ 調理	☐ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☒ 有 ☐ 無
和光 三郎	☐ 調理	☒ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☐ 有 ☒ 無
和光 史郎	☐ 調理	☒ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☐ 有 ☒ 無
和光 五朗	☐ 調理	☐ 販売	☒ 列整理	☐ 他（ ）	☐ 有 ☒ 無
	☐ 調理	☐ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理	☐ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理	☐ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理	☐ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無
	☐ 調理	☐ 販売	☐ 列整理	☐ 他（ ）	☐ 有 ☐ 無

調理済み品を持ち込んで販売する場合は、調理した人が「調理」、「検便有」とする。