

# 臨時食品営業 デモカード

下記記入例を参考に調理品目別に材料と調理方法を記入して下さい。  
**(調理はすべての行程を当日、届出した場所で行う必要があります。)**

事業所（又は出展(店)者）名： \_\_\_\_\_

品目（調理数）	材 料	調 理 方 法
（ 人分）		
（ 人分）		
（ 人分）		
（ 人分）		
（ 人分）		

※ 品目が多い場合は、この様式をコピーしてご記入ください。

## 〈記入例〉

品目（調理数）	材 料	調 理 方 法
うどん (50人分)	ゆでうどん（既製品・冷凍） だし（既製品） ねぎ 肉（調理済みの既製品）	1 だしを加熱する 2 ねぎをきざむ 3 うどんをゆでる 4 きざんだねぎと肉をのせる 5 ゆであがったうどんにだしをかける