

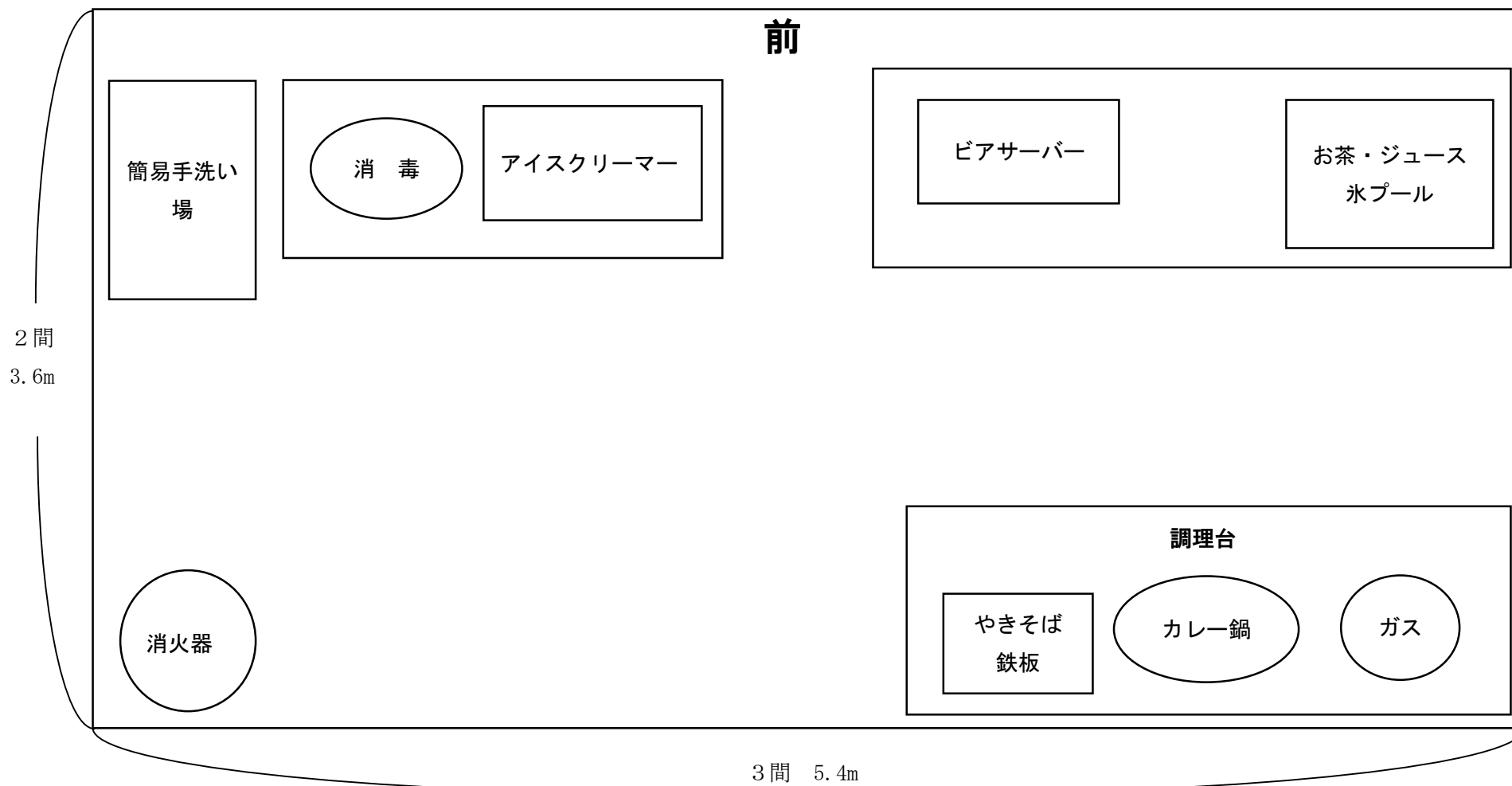
記入例

第45回倉吉打吹まつり
「楽市楽座」(出店) 申込書

参加団体名	(フリガナ) ○○○○○○の会		
代表者名	会長 ○○ ××		
住所	〒682-8611 倉吉市葵町722		
連絡先	TEL: 0858-22-8159	FAX: 0858-22-8159	
		Mail:matsuri@~	
出店期日 出店場所	令和5年8月6日(日) 飛天夢広場(倉吉大橋河川敷)		
出店現場責任者	□□ △△ (携帯: 090-AAAA-BBBB)		
出店内内容 (詳しく)	① やきそば ② 生ビール ③ カレーライス ④ お茶 ⑤ ジュース ⑥ アイスクリーム ⑦ 不用品バザー(古着、引き出物等)		
必要設備 ※実行委員会で 準備する。	テント(3.6m×5.4m)	1 張り	
	使用机数	4 台	
	使用イス数	6 脚	
	使用機器電力総容量	800 W	
	テント1張りに含まれる基本設備数量→照明・コンセント2箇所 ※注1: 基本設備に机、イスは含まれておりませんので必要数を記入下さい ※注2: 水の使用を希望される場合はポリタンク等をご持参下さい。 ※注3: 実行委員会が準備する発電機を使用する場合は、 <u>使用電力総容量は1500W以内</u> でお願いします。		
その他必要設備 ※出店者各自で 準備する。	①アルコール消毒液、簡易手洗い場を用意すること。 ※保健所より各テントに設置することが求められています。 ②消火器1本(火気を扱う出店のみ)業務用消火器に限る。家庭用消火器等不可。 ※平成26年7月より火災予防条例の一部改正に伴い、火気を扱うテント1張につき消火器1本の設置が求められています。		
出店料	申込テント	20,000円	20,000円
	希望机数	4台×1,000円	4,000円
	希望イス数	6脚×300円	1,800円
	合計金額		25,800円
売上額(見込)	70,000円 ※保険加入の関係で必要ですので、見込額をご記入ください。		
その他	・出店料はおつりがいらないうご持参ください。 ・ <u>「露天営業許可証」を取得されている場合は、必ず写しを添付してください。</u> ・倉吉打吹まつりTシャツ・ポロシャツの着用にご協力ください。		

第45回倉吉打吹まつり・お祭り広場
「楽市楽座」(出店) レイアウト

※テント内レイアウトを記入してください。(上から見て)



※消火器の設置場所を記載してください。(火器から離れた場所でバックヤード側に設置してください。)

※消毒液の設置場所を記載してください。(消毒液はアルコール消毒液を用意してください。)

※用紙が足りない場合は、コピーしてお使いください。

仕入れ及び調理の概要 (詳しく記入してください。) (様式3)

出店者の氏名及び住所	〇〇 × × (倉吉市葵町722)		
食品衛生法での許可の有無 ※該当する箇所にチェックすること ※許可を持っている場合は業種を記載	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (飲食店営業) <input checked="" type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 <input type="checkbox"/> 自動車営業 (施設名 〇〇麺) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 (業) <input type="checkbox"/> 固定施設 <input type="checkbox"/> 露店営業 <input type="checkbox"/> 自動車営業 (施設名) <input type="checkbox"/> 無	
他の行事等での出店の有無 ※該当する箇所にチェックすること ※()内は今年度の現在までの出店日数を記載	<input checked="" type="checkbox"/> 有 (6 日) <input type="checkbox"/> 無	<input type="checkbox"/> 有 (日) <input type="checkbox"/> 無 <div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block; margin-top: 5px;">提供する食品ごとに記入してください。</div>	
今後の出店予定日数	4 日	日	
提供する食品	やきそば	生ビール	
提供予定数	300	200	
* 営業許可を取得している場合は、以下の記載は省略可能			
調理施設 ※下処理等を行う施設名を記載 ※全て現地調理の場合は記入不要	〇 × 自治公民館	下処理をする場合に記載	
調理場所からの運搬方法 ※全て現地調理の場合は記入不要	イベント当日に保冷箱に入れて運搬		
調理工程	下処理 (現地調理がない場合もこの欄に記載) ※仕入れ先も記載すること ※調理開始日も記載	仕入れ ・キャベツ(〇〇商店) ・麺、豚肉、のり(〇〇ストア) ①具材を切っておく。(当日朝)	原則、開催日当日に調理してください。
	下処理工程での食材の保管方法	具材は公民館の冷蔵庫に保管	下処理後の食材の保管状況によって、食中毒が起こる可能性があるため、食材をどのように保管するのか記載してください。
調理工程	現地 ※仕入れ先も記載すること	②鉄板で具材を炒めて加熱する。 ③ソースをからめて提供する。	現地での調理行為を記載
	現地での食材の保管方法	現地ではクーラーボックスで保存	仕入れ ・生ビール(△△酒店) ①注文に応じて容器に注ぎ提供する。 サーバーで保存