

鎌ヶ谷市商工会女性部主催 しよこぱんマルシェ出店申込書

鎌ヶ谷市商工会女性部 御中
実施要領を了承し、下記の通り申し込みます。

令和 7 年 月 日

ふりがな 事業所名			
所在地	〒		
代表者名		担当者名	代表者と同じ場合は 記入不要
電話番号		F A X 番号	
E-mail			
当日の連絡先	T E L 当日の緊急連絡先（携帯など）		
火気類利用状況	発電機 ・ ガス ・ 炭 ・ 電気を熱源とするもの（ホットプレート・IHなど）・使用しない		
食品出店有無	有 ・ 無	衛生管理 責任者名	（食品出展のみ）
出店内容	（具体的に）		
希望出店場所 ※実施要領を ご確認ください	<input type="checkbox"/> 駐車場 <input type="checkbox"/> 2階 <input type="checkbox"/> 3階 いずれかに✓または○をしてください。 <input type="checkbox"/> 2階学びのマルシェ（10時～ 11時～ 13時～ 14時～ 15時～）		
基本出店料	¥	※ 出展料は実施要領をご確認ください。 お支払方法は別途ご案内いたします。	
テント キッチンカー	サイズ 全長 c m × 幅 c m テント及びキッチンカーは1張・1台まで。サイズは自由です。		
注意事項	屋外（駐車場） テントやイスは各自ご用意ください。 火気及び発電機を使用する場合、必ず消火器をご持参ください。当日、消防署が点検します。 また、地面が汚れないよう対策をしてください。 館内（2階・3階） 調理をする出店はできません。また、電源に限りがございますので、電気を使用する場合は各自電源をご用意ください。		

※食品出店をされる方は[出店計画書]（本紙裏面）・[従事者名簿]・[設備概要]・[調理場の平面図]を申込時に提出してください。

商工会 F A X 0 4 7 - 4 4 2 - 1 4 9 3

出 店 計 画 書

出店者(団体)名

食品取扱責任者氏名:

TEL

1. 出店について

飲食業の出店には、事前に保健所への届出が必要です。

取り扱える品目は1品目（飲み物は別途可）となります。品目等の詳細は、実施要領のQRコードをご参照ください。

※キッチンカーにつきましては、営業許可の範囲内であればこの限りではありません。

2. 取扱品目等

取扱い品目 (メニュー)	使用材料 (仕入れる食材)	調理方法等 (行うことを○で囲む)	一日の 取扱量
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	
		解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	

焼きそば	蒸し麺・キャベツ・豚小間肉・紅ショウガ・ソース・油	解凍・ <u>切る</u> ・ <u>焼く</u> ・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	100 食
焼 鳥	串さし鶏肉・焼鳥のたれ塩・コショウ	<u>解凍</u> ・切る・ <u>焼く</u> ・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・包装品販売 その他（ ）	100 本
コーヒー	水・挽豆・砂糖・ガムシロップ・コーヒーフレッシュ（ミルク）・氷	解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・ <u>注ぐ</u> ・小分け・包装品販売 その他（ ）	50 杯
ジュース	缶・ペットボトル	解凍・切る・焼く・煮る・蒸す・ゆでる 揚げる・注ぐ・小分け・ <u>包装品</u> 販売 その他（ ）	50 本

3. 従事者名簿

NO	氏 名	検便の有無	NO	氏 名	検便の有無
1		有 ・ 無	11		有 ・ 無
2		有 ・ 無	12		有 ・ 無
3		有 ・ 無	13		有 ・ 無
4		有 ・ 無	14		有 ・ 無
5		有 ・ 無	15		有 ・ 無
6		有 ・ 無	16		有 ・ 無
7		有 ・ 無	17		有 ・ 無
8		有 ・ 無	18		有 ・ 無
9		有 ・ 無	19		有 ・ 無
10		有 ・ 無	20		有 ・ 無

※スタッフ全員に関して従事者名簿への記入と本年4月1日以降に実施した検便報告書の写し(O-157検査含む)を忘れずに添付してください。

※ 事前にこの名簿に記入いただいた方と当日、食品を扱う従事者との照合を行います。
検便結果を提出いただいてない方は、当日食品に手を触れる作業には従事できませんので、全員分の検便結果を必ず添付してください。

4. 設備概要

販 売 場 所	屋 外（雨除け 有 ・ 無 ） ・ 屋 内（場所： ）				
主な調理場所	屋 外（雨除け 有 ・ 無 ） ・ 屋 内（場所： ）				
冷 蔵 設 備	有	電気冷蔵庫・クーラーボックス その他（ ）	・ 無	温 度 計	有・無
手 洗 い 設 備	有	水道 ・ 給水ポリタンク その他（ ）	・ 無	消 毒 液	有・無
食器の利用方法	使い捨て容器 ・ 洗浄後再利用			使い捨て手袋使用	有・無
使 用 水	上 水 道 ・ 井 戸 水 （ 年 月 日 検査済）				
原材料の仕込場所 ※仕込みをする場合	施設名（ ） 所在地（ ）				

※裏面もご記入ください

5. 調理場等の平面図



記 載 例

