

出店計画書

1	出 店 店 舗 名		
2	出 店 団 体 名		
3	責 任 者 氏 名		
4	責 任 者 連 絡 先	住 所	
		電 話	
5	出 店 日 時		
6	提 供 予 定 数 量		

メニュー	調理加工方法・場所・店の見取図
(記載例) おでん	野菜はA商店から購入し、当日朝、コミュニティの調理場で調理した後、現場で再加熱する。 盛付:使い捨てトレーに盛り付ける。 手洗い設備:近くの水道を使う。

※書ききれない場合は、別紙に記入してください。