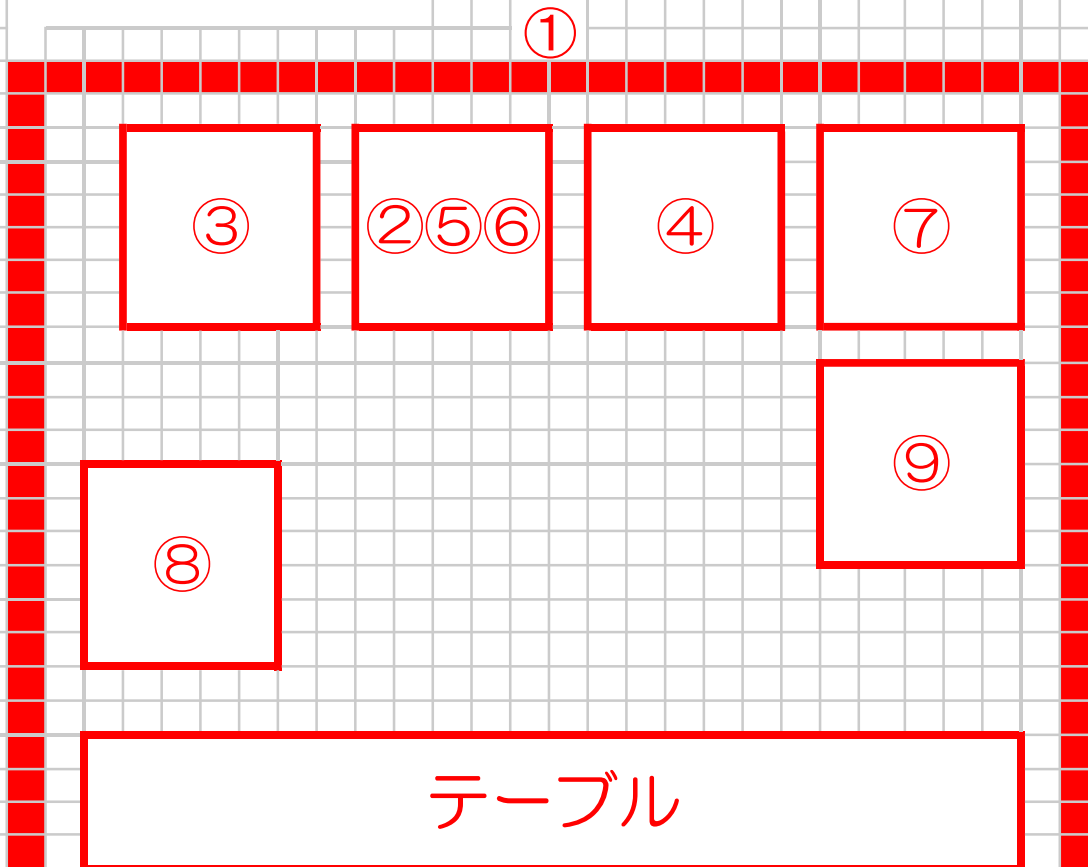


営業施設平面図



- ①テント(三方囲い)
 ②シンク(幅、長さ共に30cm以上)
 ③蛇口付給水タンク
 ・タンク容量: 40 L × 2 個 ⇒ 合計 80 L
 ・蛇口の構造:レバー式／その他:()
 ④排水タンク
 ・タンク容量: 40 L × 2 個 ⇒ 合計 80 L
 ⑤手洗い用消毒せっけん
 ⑥消毒設備
 ⑦クーラーボックス+温度計
 ⑧ふた付きゴミ箱
 ⑨保管容器(原材料等を衛生的に保管できるもの)

	提供品目	露店内での調理の工程※
1	やきそば	①野菜をカット ②肉、野菜、麺を炒めて味付け
2	おでん	①飲食店でカット、煮込み ②露店であたため
3	かき氷	①市販の氷を削る ②市販のシロップをかける

※食材の仕込み(味付け・カット・混合等)の有無、調理(焼く・煮る・炒める)の手順がわかるよう記載