

提供品目について

提供品目数は、1～2品目程度です。下記を参考に提供する品目を定めてください。
また、使用する設備及び調理工程が同一の食品をまとめて「1品目」とします。

【例】 同じ焼き台で調理する「焼き鳥」と「豚串」 → 「1品目」

品目の分類	提供品目例
焼き物	焼き鳥、たこ焼き、お好み焼き、フランクフルト 等
煮物	おでん、おしるこ、味噌汁、シチュー 等
蒸し物	肉まん、あんまん、シュウマイ、蒸し貝 等
めん類	かけうどん・そば、ラーメン 等
揚げ物	からあげ、フライドポテト 等
米飯類	豚丼、カレーライス 等
アイス・氷菓類	かき氷、ソフトクリーム(ワンショット式に限る) 等
飲料類(※)	ソフトドリンク、アルコール飲料 等
あめ菓子類	べっこうあめ、カルメ焼き、フルーツあめ 等
焼き菓子類	東京ケーキ、おやき、たい焼き 等
揚げ菓子類	ドーナッツ、スピン、スパボー 等
その他	チョコバナナ、クレープ 等

※コップに注ぐのみの場合、許可は必要ですが、品目数からは除外します。

特別な設備が必要な場合

次の提供品目等の場合、「特別な設備」の設置が必要です。

提供品目例	特別な設備
・削り器を使用する「削りいちご」 ・ミキサーを使用する「スムージー」 等	流水受槽式「洗浄設備」
・その場でにぎる「おにぎり」 ・その場できなこ等をまぶす「餅」 等	流水受槽式「手洗い設備」
・茹でた麺を水で洗う「ざるそば」 等	流水受槽式「洗浄設備」と 流水受槽式「手洗い設備」の両方

食中毒予防のため、食品は中心部まで

しっかり加熱し、その場で食べてもらいましょう!