

## 食品等の購入・調理工程表

区分	提供品目	数量	原材料の購入	下処理作業	調理方法
□焼き物	鳥足唐揚げ	200食	原材料:鳥足衣付き(半製品) 購入日:平成●●年●月●日	H●年●月●日●●時頃 ■▼精肉店にて鳥足に衣を付ける	注文に応じて会場内テントにて揚げる
■揚げ物			購入先:■▼精肉店(●●市●●町 ●-●)	↓ ■▼精肉店にて食缶で冷蔵保管	
□煮物				↓	
□ゆで物				まつり会場に配達	
□めん類					
□米飯類					
□焼菓子					
□揚菓子					
□飲み物					
□その他					
( )			※ 主な原材料、購入月日、購入先等を記載	※ 下処理日時、場所、作業内容等を記載	※ 調理日時、場所、調理工程等を記載
□焼き物	生ビール	10リットル	購入日:平成●●年●月●日 購入先:□▼酒店(●●市●●町 ●-●)	なし	注文に応じて会場内テントにてビール サーバーから注ぐ
□揚げ物					
□煮物					
□ゆで物					
□めん類					
□米飯類					
□焼菓子					
□揚菓子					
■飲み物					
□その他					
( )			※ 主な原材料、購入月日、購入先等を記載	※ 下処理日時、場所、作業内容等を記載	※ 調理日時、場所、調理工程等を記載

提供するすべての品目  
について記載してください

記載例