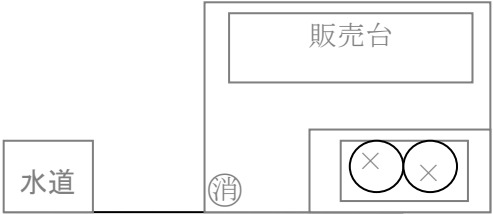


(別紙様式)

出店計画書

- 1 出店団体名 ()
- 2 責任者氏名 ()
- 3 責任者連絡先 住所()
電話()
- 4 出店日時 ()
- 5 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	<p>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。 <u>※火気を使用する場合は、消火器を準備すること。</u></p>  <p>The diagram illustrates the layout of the stall. It includes a '販売台' (Sales Counter) at the top, a '水道' (Water Tap) on the left, and a stove area on the right. The stove area contains a circle with a cross, representing a burner, and a circle with a dot, representing a gas control knob. A fire extinguisher icon is also shown near the stove.</p>

※記入しきれない場合は、別紙に記入してください。