

業務計画書

【営業情報】

営業車	屋号	たこ焼き社長		
	業種	飲食店営業		
	車庫の所在地	横浜市中区●●町●●—●●		
	車台番号	●●●—●●●●●●●●		
	給水タンク容量	200L	廃水タンク容量	200L
	食品取扱者の人数	2人	食品取扱者以外的人数	0人
出店予定地		横浜市●●区●●町●●—●● ●●ビル前 土、日曜日 11:00~19:00		
仕込み場所	仕込み場所の有無	有 ・ <input checked="" type="radio"/> 無		
	作業内容			
	仕込み場所が有る場合 営業許可証写し 有 ・ 無 ※仕込み場所の営業許可証写しを添付できない場合は、下記に記入してください。			
	営業者名		許可番号	
	屋号		業種	
	業種			

【取扱品目等】 全ての取扱品目について記入してください。

	取扱品目	食数 (販売単位)	原材料	営業車内	
				調理又は製造工程	使用する水の量
1	たこ焼き	100食 (8個/食)	【生地】たこ焼き粉、卵、水 【具】ゆでたこ、天かす 【トッピング】紅しょうが、青のり、かつお節、ソース、マヨネーズ	①ゆでたこをカット ②ボウルに【生地】を入れ混ぜ合わせる ③プレートに油をひき、②を流し込み、【具】を入れて焼く ④生地を返す ⑤容器に盛り付け、【トッピング】をのせる	調理用水 12L 器具洗浄用 50L
2	お好み焼き	50食 (1枚/食)	【生地】小麦粉、卵、水 【具】豚バラ肉、キャベツ、天かす 【トッピング】紅しょうが、青のり、かつお節、ソース、マヨネーズ	①キャベツ、豚バラ肉をカット ②ボウルに【生地】を入れ混ぜ合わせる ③①と②を混ぜ合わせる ④プレートに油をひき、③を流し込み、焼く ⑤ひっくり返す ⑥【トッピング】をのせ、カットして盛り付ける	食材洗浄用 50L 調理用水 1.5L 器具洗浄用 50L
	その他			営業中の手指の洗浄、調理設備の清掃、殺菌等	35L
					計 198.5L

【使用する食器類】 使い捨て容器のみ使用 ・ 使い捨て容器以外も使用