

# nutfes

## 1. 調理計画(※1)

販売品名	食品区分(※2) (該当に○)		提供予定 数量	原材料の仕入状況			調理開始 日時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕入先	仕入日	
baked tomato	○		10	tomato	アピタ長 岡店	5/25	9/19 9/20

※1 バザーが2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入  
営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

## 2. 調理工程

**baked tomato**

aaa

## 3. 従事者名簿(※)

No.	所属 (クラス等)	氏名	保護者、生徒等の区分
1	nutfes	技大太郎(dev)	学生
2	nutfes	技大花子	学生
3	nutfes	技大梅子	学生

※ 食品を管理する人についてのみ記入すること。

## 4. 平面図

# 麻生の湯

## 1. 調理計画(※1)

販売品名	食品区分(※2) (該当に○)		提供予定 数量	原材料の仕入状況			調理開始 日時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕入先	仕入日	

※1 バザーが2日以上の場合には1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入  
営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

## 2. 調理工程

## 3. 従事者名簿(※)

No.	所属 (クラス等)	氏名	保護者、生徒等の区分
1	麻生の湯	平内隆太(dev)	学生
2	麻生の湯	福島太郎	学生

※ 食品を管理する人についてのみ記入すること。

## 4. 平面図

# ゆらいや

## 1. 調理計画(※1)

販売品名	食品区分(※2) (該当に○)		提供予定 数量	原材料の仕入状況			調理開始 日時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕入先	仕入日	

※1 バザーが2日以上の場合には1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入  
営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

## 2. 調理工程

## 3. 従事者名簿(※)

No.	所属 (クラス等)	氏名	保護者、生徒等の区分
1	ゆらいや	大竹寛(dev)	学生
2	ゆらいや	長野太郎	学生

※ 食品を管理する人についてのみ記入すること。

## 4. 平面図

# 雲海

## 1. 調理計画(※1)

販売品名	食品区分(※2) (該当に○)		提供予定 数量	原材料の仕入状況			調理開始 日時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕入先	仕入日	

※1 バザーが2日以上の場合には1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入  
営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

## 2. 調理工程

## 3. 従事者名簿(※)

No.	所属 (クラス等)	氏名	保護者、生徒等の区分
1	雲海	今村信貴(dev)	学生
2	雲海	栃木太郎	学生

※ 食品を管理する人についてのみ記入すること。

## 4. 平面図

# ジーエムツー

## 1. 調理計画(※1)

販売品名	食品区分(※2) (該当に○)		提供予定 数量	原材料の仕入状況			調理開始 日時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕入先	仕入日	
からし入 りシュー クリーム	○		255	シューク リーム	原信 来迎 寺店	9/12	9/19 9/20
からし入 りシュー クリーム	○		255	からし	ロピア長 岡	12/1	9/19 9/20

※1 バザーが2日以上の場合は1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入  
営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

## 2. 調理工程

### からし入りシュークリーム

市販のシュークリームの中にからしを入れて、お皿に入れて出す。

## 3. 従事者名簿(※)

No.	所属 (クラス等)	氏名	保護者、生徒等の区分
1	ジーエムツー	松本潤	学生
2	ジーエムツー	相葉雅紀	学生
3	ジーエムツー	大野智	学生
4	ジーエムツー	櫻井翔	学生
5	ジーエムツー	二宮和也	学生

※ 食品を管理する人についてのみ記入すること。

## 4. 平面図

## 稲葉テスト環境

### 1. 調理計画(※1)

販売品名	食品区分(※2) (該当に○)		提供予定 数量	原材料の仕入状況			調理開始 日時
	加熱調理 食品	既製食品		原材料名	仕入先	仕入日	
ショート ケーキ	○		135	生クリー ム	原信 寺島 店	1/21	9/19 9/20
ショート ケーキ	○		135	スポンジ	原信 古正 寺店	1/22	9/19 9/20
ショート ケーキ	○		135	イチゴ	PLANT-5 見附店	1/10	9/19 9/20
ホット ケーキ	○		260	ホット ケーキ ミックス	チャレン ジャー 北 長岡店	1/31	9/19 9/20
ホット ケーキ	○		260	牛乳	チャレン ジャー 北 長岡店	1/23	9/19 9/20

※1 バザーが2日以上の場合には1日ごとに記載すること。

※2 現地で加熱調理するものは「加熱調理食品」欄に○を記入  
営業許可施設で調理された既製食品を現地で盛り付けるものは、「既製食品」欄に○を記入

### 2. 調理工程

#### ショートケーキ

1. スポンジを切る
2. クリームを載せる
3. 苺を載せる

#### ホットケーキ

1. 粉と牛乳を混ぜる
2. ホットプレートで約

### 3. 従事者名簿(※)

No.	所属 (クラス等)	氏名	保護者、生徒等の区分
1	稲葉テスト環境	稲葉テスト	学生

2	稲葉テスト環境	花田光	学外
3	稲葉テスト環境	いずみん	学生
4	稲葉テスト環境	パラディン	学生
5	稲葉テスト環境	つっきー	学生
6	稲葉テスト環境	よーちゃん	学生
7	稲葉テスト環境	りりりん	学外
8	稲葉テスト環境	ぶっきー	教職員

※ 食品を管理する人についてのみ記入すること。

#### 4. 平面図

