

# 販売計画表

出店者名： \_\_\_\_\_

| 商品名 | 販売金額 | 販売数量 | 調理および保存方法 |
|-----|------|------|-----------|
|     |      |      |           |

- ・食材は10°C以下もしくは60°C以上で保存できる方法を用意してください。
- ・加熱調理品は、提供の直前に加熱を行う方法を取ってください。
- ・現地での生鮮食材のカットは行わないでください。
- ・販売商品の種類は最大5品までとします。
- ・食器（バック類含む）は必ず使い捨てのものを使い、清潔な状態を保ってください。

## 【調理及び販売スタッフリスト】

|   |   |
|---|---|
| ① | ⑤ |
| ② | ⑥ |
| ③ | ⑦ |
| ④ | ⑧ |