

販売計画表

記入例

出店者名：

日光花火食堂

商品名	販売金額	販売数量	調理および保存方法
フランクフルト	300	100	・ 保冷剤入りの保冷BOXで保存 ・ 現地でポイル調理を行い、提供時にグリルで焼き目を付けて提供
焼きそば	500	100	・ 肉、野菜類はカットしたものを持参 ・ 食材は保冷剤入り保冷BOXで保存 ・ 現地で肉・野菜・麺を炒め調理 ・ 使い捨てパックに入れて提供
生ビール	500	200	・ 氷冷式ビールサーバを持参 ・ 使い捨てカップにビールを注ぎ提供
ジュース類	200	200	・ 氷水にドブ漬けしたペットボトルのジュースをそのまま販売
<ul style="list-style-type: none">・ 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（パック類含む）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 日光 太郎	⑤
② 日光 次郎	⑥
③ 日光 花子	⑦
④	⑧