|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | メニュー | 料理の説明 | 食材 | 下ごしらえ  店舗名： | 会場までの運搬 | 会場での調理・提供方法 |
| - | （例）チヂミ | 野菜、肉などを水でといた小麦粉で混ぜ合わせて焼いたもの | にら、にんじん、玉ねぎ、豚肉、小麦粉、調味料 | 手、包丁、まな板はよく消毒し、肉と野菜を刻む。厨房は消毒し、清潔な衣服で、衛生的な環境を保つ。 | 肉、野菜はそれぞれ別の密閉容器に入れて、保冷剤を入れたクーラーボックスで運搬する。会場では、保冷剤を入れたクーラーボックスで保管する。 | 水でといた小麦粉と野菜、肉を混ぜ合わせて、鉄板でよく焼いてから提供する。 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |