

【A-1】飲食出店申込書（ブース出店）／②レシピ調査表

提出締切：出店概要書P37に記載の日程

データ送付先：担当県民局・県民C

出店団体名：

市町村名：

メニュー名：

かつめし

※メニューごとに1枚ご記入ください。

※着色しているセルについては必ずご記入ください。

【レシピ】

【材料】

- ・冷凍カツ
- ・炊飯したご飯（仕出し店より購入）
- ・カットキャベツ ※現地でのカットはどうか？
- ・タレ（レトルト：パウチされているもの）

【記載例①】

使用する食材は当日までの保管方法がわかるように記載してください。

→「冷凍カツ」もしくは「カツ（冷凍）」等

【調理方法】

- （１）現地での事前準備
- ・ご飯を保温ジャーに移す（到着後すぐ）

【記載例②】

実際の調理工程とは別に行う、現地での事前準備は
このように分けて記載してください。

- （２）調理
- ・冷凍カツをフライヤーで揚げる
 - ・カットキャベツを湯煎する（提供に合わせて都度）
 - ・レトルトのタレを湯煎する（提供に合わせて都度）
 - ・ご飯を器に盛り、揚げたカツをのせる
 - ・湯煎したタレをかける
 - ・ボイルキャベツを盛り、提供

【記載例③】

実際の調理工程は、簡単な盛り付けを除いて、おおむね
「２工程以内」におさめるようにしてください。

また、最後に必ず「加熱工程」が来るようにしてください

工程①：カットキャベツの湯煎（直前加熱）

工程②：カツを揚げる（直前加熱）

※この場合の「タレの湯煎」はパウチ処理がされており
安全性が高いと判断されるため調理工程としてはカウ
ントされない例です

※調理方法は、尼崎市保健所へ提出いたします。

【一次加工施設】

【許可の有無】

施設名

仕出し店の店舗名（ご飯購入先）

有

無

【露店の許可の有無】

※いずれかに○を付けてください。

有

無

【A-1】飲食出店申込書（ブース出店）／②レシピ調査表

提出締切：出店概要書P37に記載の日程データ送付先：担当県民局・県民C

出店団体名：

市町村名：

メニュー名：

かつめし

※メニューごとに1枚ご記入ください。

※着色しているセルについては必ずご記入ください。

【レシピ】

【材料】

- ・冷凍カツ
- ・炊飯したご飯（仕出し店より購入）
- ・カットキャベツ ※現地でのカットはどうか？
- ・タレ（レトルト：パウチされているもの）

【調理方法】

- （１）現地での事前準備
 - ・ご飯を保温ジャーに移す（到着後すぐ）
- （２）調理
 - ・冷凍カツをフライヤーで揚げる
 - ・カットキャベツを湯煎する（提供に合わせて都度）
 - ・レトルトのタレを湯煎する（提供に合わせて都度）
 - ・ご飯を器に盛り、揚げたカツをのせる
 - ・湯煎したタレをかける
 - ・ボイルキャベツを盛り、提供

【尼崎保健所からの指導内容】

調理工程は概ね２工程以内にとどめて欲しい

■キャベツ湯煎後、そのまま皿に添えるのであれば、現地カットOK

■キャベツ湯煎後、「水気を手で絞る」といった工程が入るのであれば『工程数が増えてしまうので』事前にカットしたものを持参して欲しい。

■キャベツ湯煎後、「ドレッシング等と和える」といった味付け等の工程が含まれる場合は『直前加熱』ではなくするためそもそもNG

※調理方法は、尼崎市保健所へ提出いたします。

【一次加工施設】

【許可の有無】

【露店の許可の有無】

※いずれかに○を付けてください。

施設名

仕出し店の店舗名（ご飯購入先）

有

無

有

無