

# 食品別の調理方法

別紙

提供食品	原材料	仕入先	調理場所	調理・製造・販売方法	数量	責任者	指導事項
<input type="checkbox"/> 調理する。 <input type="checkbox"/> 調理しない。	(保管場所)		(下処理)  (仕上げ)  (使用水) <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 井戸 <input type="checkbox"/> その他				
<input type="checkbox"/> 調理する。 <input type="checkbox"/> 調理しない。	(保管場所)		(下処理)  (仕上げ)  (使用水) <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 井戸 <input type="checkbox"/> その他				
<input type="checkbox"/> 調理する。 <input type="checkbox"/> 調理しない。	(保管場所)		(下処理)  (仕上げ)  (使用水) <input type="checkbox"/> 水道 <input type="checkbox"/> 井戸 <input type="checkbox"/> その他				

## 注意

- ☆下処理も含めて、一般家庭の調理場で調理を行うことは危険です。
- ☆調理の場所として、実施する施設の調理場、または公民館等公共施設の調理場、実習室等を利用してください。
- ☆飲食店等営業許可を取っている店に一部委託することも検討してみてください。
- ☆おにぎり・にぎり寿し、加熱しない食品等は、食中毒の原因になりやすいので提供を止めましょう。