様式1

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　月　日

行事における臨時出店届

練馬区保健所長殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　出店者　住所

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話

このことについて下記のとおり行事を行います。

１行事名および行事の期間

２行事の主催者

３行事の目的

４臨時出店者の出店場所および出店時期

５主催者の確認

本届出者の出店を確認します。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　年　月　目

主催者住所

　　　　　　　　　　　　　氏名

６取扱食品および取扱方法

取扱食品

取扱方法

（様式２による行事開催届と同時に提出する場合には､1～5は省略できます｡）

様式1

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

行事における臨時出店届

練馬区保健所長殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　出店者　住所　東京都練馬区光が丘○―○―○

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名　山田太郎

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話　０３－３９９９－３０３０

このことについて下記のとおり行事を行います。

１行事名および行事の期間

見本です

２行事の主催者

３行事の目的

４臨時出店者の出店場所および出店時期

５主催者の確認

本届出者の出店を確認します。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　年　月　目

主催者住所

　　　　　　　　　　　　　　　氏名

６取扱食品および取扱方法

取扱食品 　　　　焼き鳥

取扱方法　　　　　材料　　鶏肉、豚肉、牛肉

　　　　　　　　　　　調理方法　　事前に串に刺してある肉（保冷保存）をコンロにて焼く。

　　　　　　　　　　　提供方法　　トレーにて提供する。

（様式２による行事開催届と同時に提出する場合には､1～5は省略できます｡）以上

様式1

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

行事における臨時出店届

練馬区保健所長殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　出店者　住所　東京都練馬区光が丘○―○―○

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名　山田太郎

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話　０３－３９９９－３０３０

このことについて下記のとおり行事を行います。

１行事名および行事の期間

見本です

２行事の主催者

３行事の目的

４臨時出店者の出店場所および出店時期

５主催者の確認

本届出者の出店を確認します。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　年　月　目

主催者住所

　　　　　　　　　　　　　　　氏名

６取扱食品および取扱方法

取扱食品 　　　　モンゴル　ボーズ（肉まん）

取扱方法　　　　　材料　　牛豚肉（保冷保存）、玉ねぎ、ニンニク、小麦粉、調味料、塩

　　　　　　　　　　　調理方法　　豚肉・玉ねぎ、ニンニクをボールにて混ぜ、調味料と塩を

　　　　　　　　　　　　　　　入れ、小麦粉で作った皮に包み、蒸し器にて２０分蒸す。

　　　　　　　　　　　提供方法　　トレーにて提供する。

（様式２による行事開催届と同時に提出する場合には､1～5は省略できます｡）以上

様式1

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

行事における臨時出店届

練馬区保健所長殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　出店者　住所　東京都練馬区光が丘○―○―○

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名　山田太郎

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話　０３－３９９９－３０３０

このことについて下記のとおり行事を行います。

１行事名および行事の期間

見本です

２行事の主催者

３行事の目的

４臨時出店者の出店場所および出店時期

５主催者の確認

本届出者の出店を確認します。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　年　月　目

主催者住所

　　　　　　　　　　　　　　　氏名

６取扱食品および取扱方法

取扱食品 　　　　　シャルピン（モンゴル風クレープ）

取扱方法　　　　　材料　　小麦粉、塩、砂糖、バター、牛乳

　　　　　　　　　　　調理方法　　小麦粉、塩、砂糖、バター、牛乳ボールにて混ぜ、おたまにて

フライパンに流し焼く。

　　　　　　　　　　　提供方法　　トレーにて提供する。

（様式２による行事開催届と同時に提出する場合には､1～5は省略できます｡）以上

様式1

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

行事における臨時出店届

練馬区保健所長殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　出店者　住所　東京都練馬区光が丘○―○―○

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名　山田太郎

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話　０３－３９９９－３０３０

このことについて下記のとおり行事を行います。

１行事名および行事の期間

見本です

２行事の主催者

３行事の目的

４臨時出店者の出店場所および出店時期

５主催者の確認

本届出者の出店を確認します。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　年　月　目

主催者住所

　　　　　　　　　　　　　　　氏名

６取扱食品および取扱方法

取扱食品 　　　　　　　焼きそば

取扱方法　　　　　材料　　豚肉（保冷保存）、キャベツ、もやし、人参、調味料、ソース

　　　　　　　　　　　調理方法　　豚肉・キャベツ、もやし、人参を加熱（焼く）調味料とソース

で味付けする。

　　　　　　　　　　　提供方法　　トレーにて提供する。

（様式２による行事開催届と同時に提出する場合には､1～5は省略できます｡）以上

様式1

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

行事における臨時出店届

練馬区保健所長殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　出店者　住所　東京都練馬区光が丘○―○―○

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名　山田太郎

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話　０３－３９９９－３０３０

このことについて下記のとおり行事を行います。

１行事名および行事の期間

見本です

２行事の主催者

３行事の目的

４臨時出店者の出店場所および出店時期

５主催者の確認

本届出者の出店を確認します。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　年　月　目

主催者住所

　　　　　　　　　　　　　　　氏名

６取扱食品および取扱方法

取扱食品 　　　　　　　フランクフルト

取扱方法　　　　　材料　　ソーセージ（保冷保存）、ケチャップ、マスタード、サラダ油

　　　　　　　　　　　調理方法　　ソーセージをお湯で茹でる。茹でたソーセージを油で焼く。

　　　　　　　　　　　提供方法　　トレーにて提供する。

（様式２による行事開催届と同時に提出する場合には､1～5は省略できます｡）以上

様式1

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

行事における臨時出店届

練馬区保健所長殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　出店者　住所　東京都練馬区光が丘○―○―○

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名　山田太郎

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話　０３－３９９９－３０３０

このことについて下記のとおり行事を行います。

１行事名および行事の期間

見本です

２行事の主催者

３行事の目的

４臨時出店者の出店場所および出店時期

５主催者の確認

本届出者の出店を確認します。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　年　月　目

主催者住所

　　　　　　　　　　　　　　　氏名

６取扱食品および取扱方法

取扱食品 　　　　バンシ（茹で餃子）

取扱方法　　　　材料　　牛豚肉（保冷保存）、玉ねぎ、ニンニク、小麦粉、調味料、塩、牛乳、

　　　　　　　　　　　　モンゴルのお茶

　　　　　　　　　　　調理方法　　豚肉・玉ねぎ、ニンニクをボールにて混ぜ、調味料と塩を

　　　　　　　　　　　　　　　入れ、小麦粉で作った皮に包み、モンゴル茶と牛乳の入ったス

ープで煮る

　　　　　　　　　　　提供方法　　お椀のトレーにて提供する。

（様式２による行事開催届と同時に提出する場合には､1～5は省略できます｡）以上

様式1

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　　年　　月　　日

行事における臨時出店届

練馬区保健所長殿

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　出店者　住所　東京都練馬区光が丘○―○―○

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　氏名　山田太郎

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話　０３－３９９９－３０３０

このことについて下記のとおり行事を行います。

１行事名および行事の期間

見本です

２行事の主催者

３行事の目的

４臨時出店者の出店場所および出店時期

５主催者の確認

本届出者の出店を確認します。　　　　　　　　　　　　　　　　　　　令和　年　月　目

主催者住所

　　　　　　　　　　　　　　　氏名

６取扱食品および取扱方法

取扱食品 　　　　ツォイワン（モンゴル風焼きそば）

取扱方法　　　　材料　　羊肉（保冷保存）、キャベツ、玉ねぎ、ニンニク、小麦粉、調味料、塩、牛乳、

　　　　　　　　　　調理方法　　羊肉・キャベツ、玉ねぎ、人参を加熱（焼く）小麦粉のそばと一緒に焼く。調味料とソースで味付けをする。

　　　　　　　　提供方法　　パックかトレーにて提供する。

（様式２による行事開催届と同時に提出する場合には､1～5は省略できます｡）以上