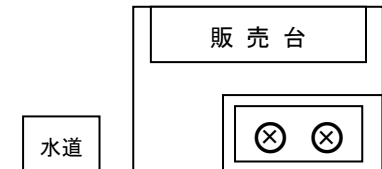


(別紙様式1)

出店計画書

※各店舗ごとに作成し、開催届に添付してください。

- 1 出店店舗名 ()
- 2 出店団体名 ()
- 3 責任者氏名 ()
- 4 責任者連絡先 住所 ()
電話 ()
- 5 出店日時 ()
- 6 提供予定数量 ()

メニュー	調理加工方法・場所・店の見取図
<p>(記載例)</p> <p>おでん</p>	<p>野菜はA商店から購入し、当日朝、コミュニティの調理場で調理した後、現場で再加熱する。 盛付：使い捨てトレーに盛り付ける。 手洗い設備：近くの水道を使う。</p>  <p>The diagram illustrates the layout of the stall. On the left is a rectangular box labeled '水道' (Water tap). To its right is a larger rectangular box labeled '販売台' (Sales counter). Inside the sales counter box, there are two smaller rectangular boxes, each containing an 'X' symbol, representing sinks.</p>

※書ききれない場合は、別紙に記入してください。