

調理工程の調査書

(団体名：焼き鳥(TUBASA))

調理品名：焼き鳥 (タレ・塩)

← 一番上に料理名を書いてください。

①肉とネギを一口大に切る。

②串に刺す。

③焼く。

← 生ものを扱う人と焼く工程を行う人は別にしてください。

④タレ、または塩を掛ける。

⑤もう一度焼く。この時、内側まで焼けているか確認する。

⑥完成。提供。

← 必ず、火が通っている事を確認してください。

**※調理する際は、必ず手を洗った後アルコール消毒を行い
その後手袋をはめ、手袋の上からもアルコール消毒を行ってください。**

食材を扱う部室・店舗内の見取り図

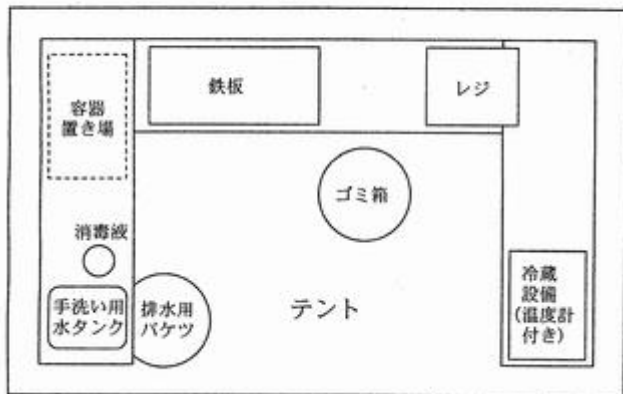
団体名：焼き鳥（TUBASA）

代表者：白鳥 翼

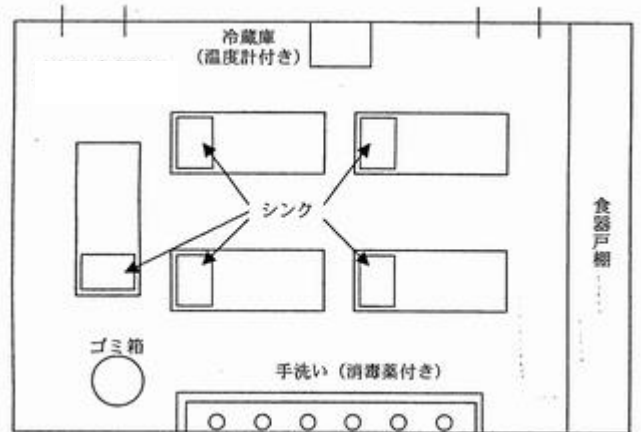
衛生責任者：白鳥 美麗

調理品名：焼き鳥

平面図（例）



テント内



部室内

<見本>

提出〆切：8月17日(木)

回収場所：文化棟1階 実行委員会ポスト

火気使用状況調査書（店舗用）

団体名 奇術愛好会

店舗名 FRENCH DROP

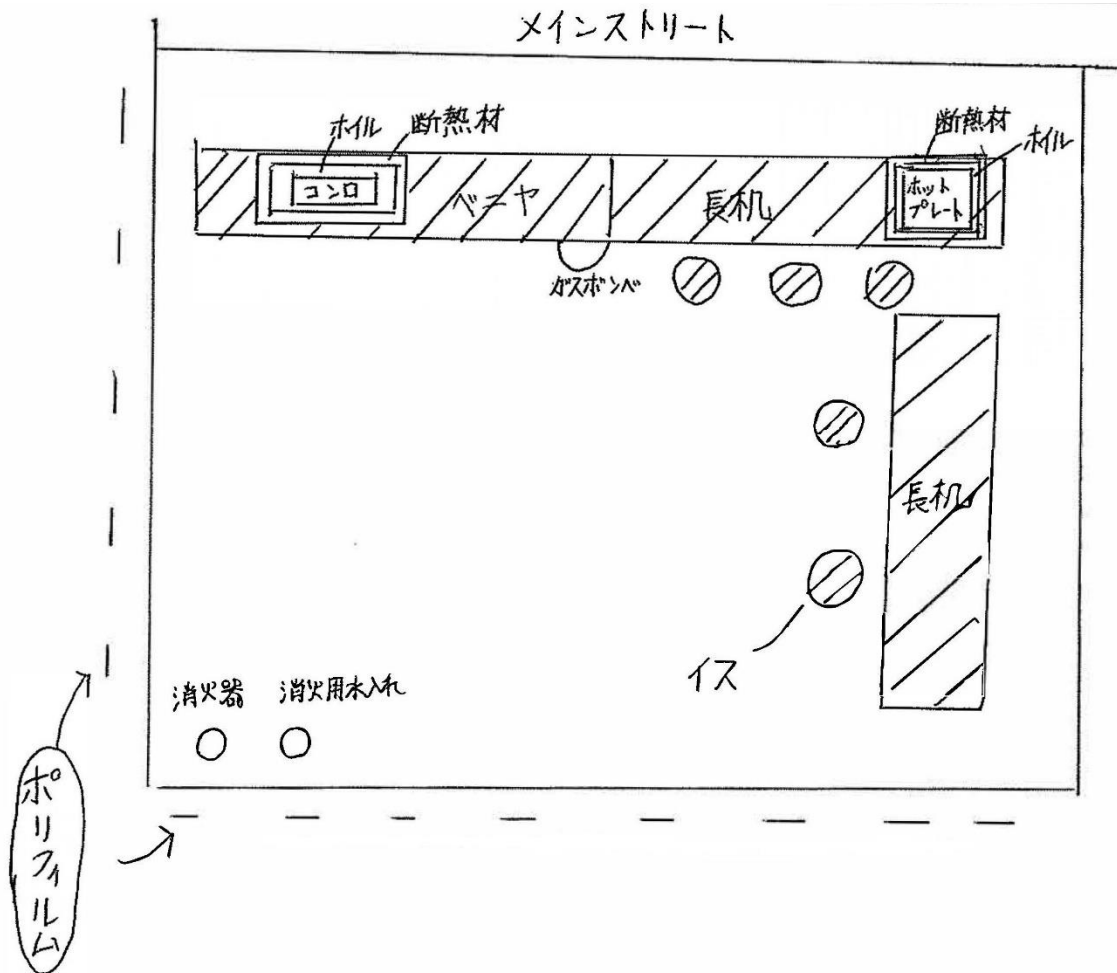
出店時責任者名 新沼 研

出店時火元責任者名 小川 将太

誘導責任者名 町支 裕彦

消火責任者名 浜崎 省太

出店場所 メインストリート II号館前



提出〆切：8月31日(木)

回収場所：文化棟1階 実行委員会ポスト

火気使用状況調査書（部室用）

団体名 奇術愛好会

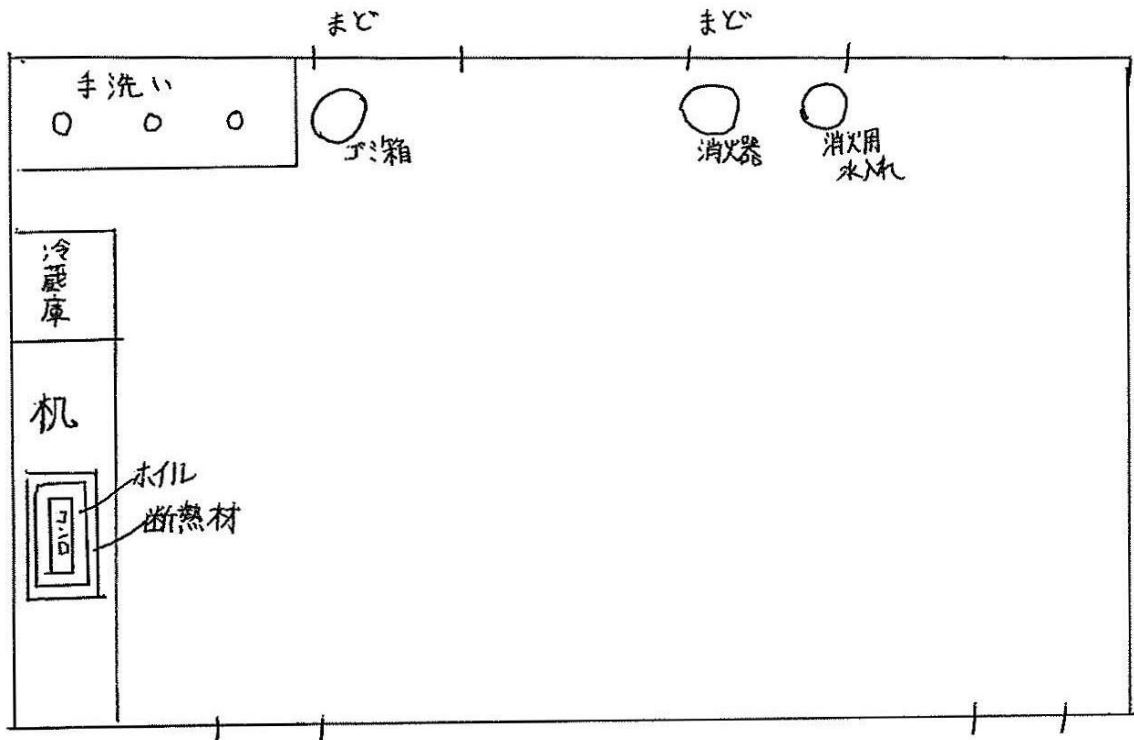
店舗名 FRENCH DROP

部室火元責任者名 岡野 心平

誘導責任者名 町支 裕彦

消火責任者名 浜崎 省太

部室の場所 文化棟 5階



提出〆切：8月31日(木)

回収場所：文化棟1階 実行委員会ポスト

製作物調査書

・ 出店形式：(模擬店)・展示・発表 ※該当するものを○で囲んでください。

・ 団体名： _____ 藤井寺 _____

・ 必要な資材

ベニヤ板(90×180cm)	1枚
ダンボール(90×180cm)	0枚
角材(4×3×400cm)	2本

・ 作成する製作物

立て看板

・ 製作理由

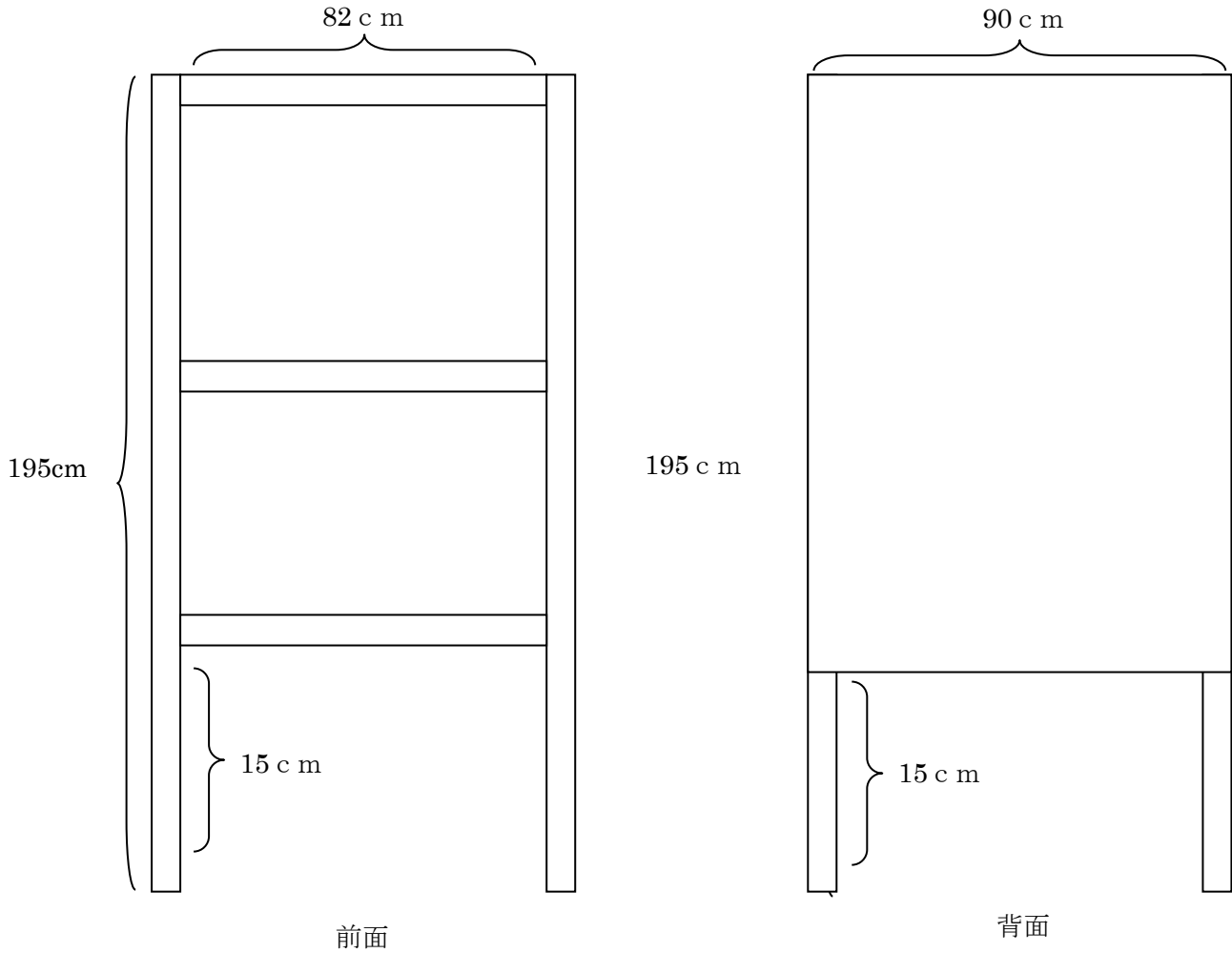
立て看板に宣伝ポスターを貼り、集客者を増やすため

< 見本 >

提出×切：9月27日(水)第6回参团総終了後

製作物設計図

- ・出店形式: (模擬店)・展示・発表) ※該当するものを○で囲んでください。
- ・団体名: _____ 藤井寺 _____
- ・設計図



< 見本 >

提出〆切: 9月27日(水)第6回参团総終了後