出店概要書（記載例）

名称			団体名			代表責任者連絡先		
取扱食品	取扱量（人数分・kg）	使用材料名	材料仕入先		調理場所	調理方法	従事者数	食品取扱責任者氏名
			営業所名称	住所・電話番号				
焼きそば	100人分	豚肉	○○精肉店	川崎市○○区△△1-2-3	町内会館 調理室 ↓ テント	調理室で豚肉を下ゆでし、	6名	川崎　太郎
		ｷｬﾍﾞﾂ、にんじん、もやし	△△青果	川崎市○○区□□2-3-4		野菜類を洗浄する。		
		麺、調味料	ｽｰﾊﾟｰ□□	川崎市○○区☆☆3-4-5		テントで麺、具材を炒め、調味料で味付けをする。		