

● 提供可能食品一覧

テント（天井・側壁3面を有する）	
衛生施設等の基準	18 リットル以上の給水栓付き水タンク、バケツ、洗浄消毒液、器具類を収納する容器、ゴミ箱を用意（扱う食品によっては冷蔵庫・冷凍庫が必要）
提供できる食品例	<p>【調理販売が可能な商品】</p> <p>調理・加工が簡易なものに限り可能</p> <p>例えば、焼鳥は焼くだけで、会場で鶏を切る、串に刺す等の仕込みは出来ません。仕込みは飲食店営業の許可を得ている施設で実施して下さい。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●煮物：おでん、豚汁等、事前に仕込み（細切り、煮込み等）をした材料をその場で煮込んだもの（シチュー、カレー等のうち粘度の高い物は要相談） ●焼き物：焼鳥、焼魚、焼肉、焼貝、焼イカ等、事前に仕込み冷蔵したものをその場で焼いたもの ●お好み焼き類：その場で水に溶いた小麦粉等と事前に仕込んだ具をその場で混ぜ合わせて焼いたもの ●麺類：焼うどん、焼そばなど、ゆで麺（蒸し麺含む）と事前に仕込みをした具をその場で焼いたもの ●揚げ物：フライドポテト等、事前に仕込みをした具をその場で調理した溶き粉、パン粉につけて油で揚げたもの ●蒸し物：シューマイ、蒸し貝等、事前に仕込みをし、その場で蒸したもの ●ドッグ類：ソーセージ類をそのまま、もしくは衣を付けて焼くか、油で揚げたもの。ホットドッグ類（パンにその場で十分加熱処理したソーセージ等を挟んだもの） ●焼き菓子類：たいやき、おやき、クレープ等事前に仕込み（混合・成形等）した具をその場で焼いたもの。あん、クリームは既製品を使用する。 ●揚げ菓子類：ドーナツ等事前に仕込み（混合・成形等）した具をその場で油で揚げたもの ●飴類：べっこう飴、カルメ焼き等、事前に仕込みをした原料を用いてその場で簡単な加工を行って作る飴菓子、果実、チョコ ●その他：冷凍食品、容器包装詰加圧加熱殺菌食品（1食分）をその場で包装ごと加温するもの
	<p>【販売可能な商品（会場で調理しないもの）】</p> <p>営業許可を得ている施設で製造・包装され、適切な表示がされているもの</p> <p>乾物、チーズ、野菜、果物、袋詰め菓子、弁当、おにぎり など</p>
提供不可食品	刺身・生寿司などの生魚介類を使用した料理、ソフトクリーム（ソフトクリームサーバーを使用したもの）、生クリームを使用した菓子類 など

あくまで参考事例です。この限りではないので事前に相談をお受けします。

<過去の提供実績>

カレー、ビーフシチュー、ヤキニク丼、ハンバーガー、ザンギ、フライドポテト、ケーキサレ、フランクフルト、サンドウィッチ（個包装）、コーンスープ、豚汁など