

しん酌要綱特殊形態で取り扱うことのできる食品(40L以上)

(別表)

品目区分	調理区分	食品例	調理方法(例)
汁物	汁物・煮物	スープ、豚汁、おでん	下処理施設で細切し煮込んだものを、その場で再加熱する。
焼き物	焼き物	焼き鳥、串焼き、焼きイカ、フランクフルト、ウナギの蒲焼き	下処理施設で下処理、串差し等をしたものを、その場で加熱する。
	お好み焼き	お好み焼き、たこ焼き	下処理施設で細切等をした具材と生地を混ぜ合わせて焼き、市販のソースをぬる・青のり等を振りかける。
	麺類 (焼き物)	焼きそば、焼きうどん	下処理施設で細切等をした具材とゆで麺をあわせて焼く。
揚げ物	揚げ物	唐揚げ、天ぷら、フライドポテト、アメリカンドッグ、ドーナツ、チョコス	下処理施設で細切し、味付けした具又は具に衣をつけたもの、調製した生地を油で揚げる。塩や砂糖で調味する。市販のソースをかける。
市販品	市販品	冷凍食品、レトルト食品、インスタント食品	その場で加熱し盛りつける。
焼き菓子	焼き菓子	大判焼き、たい焼き、ベビークステラ	生地と市販のあん類等をあわせて焼く。
アイス類	かき氷	かき氷	冰雪製造業で製造された市販のブロック氷を、削氷し、市販のシロップをかける。
	アイス類	アイスクリーム ソフトクリーム	ミックス(既製品)を使用したソフトクリームや市販のアイスクリームを使い捨て容器や市販のコーンに盛りつける。
ご飯もの	ご飯もの (丼物)	白ご飯、カレーの盛りつけ、丼ものの盛りつけ	下処理施設で調理加工したものを、再加熱しご飯に盛りつける。
ピザ	ピザ	ピザ	下処理施設で調整した生地、に、細切されたチーズ・食肉製品・野菜等を載せて加熱する。
飲料	飲料	希釈ジュース、タピオカドリンク、ドリップコーヒー	シロップをミネラルウォーター、炭酸水、牛乳等で希釈して提供する。茹でたタピオカ、市販のシロップを追加する、市販のホイップクリームを盛りつける。豆から焙煎してコーヒーを調製する。

しん酌要綱特殊形態で取り扱うことのできる食品(80L以上)

品目区分	調理区分	食品例	調理方法(例)
クレープ	クレープ	クレープ	調製した生地を焼き、市販のホイップクリームや缶詰・冷凍果物を載せて巻く。
麺類	麺類(汁物)	ラーメン、 温かいうどん・そば・そうめん	ゆで麺をその場で茹でて、加熱した汁とあわせる。市販の薬味等を盛り付ける。
サンド類	サンド類	ホットドッグ、ホットサンド、バーガー	加熱したものを挟む。 ※パンはあらかじめ下処理施設でカットし、現場で加熱すること。 ※サンドしたものを持ち込みその場で加熱するホットサンド、ホットドッグは40Lでも可能

◎次のものは上記の物と組み合わせる場合は品目数としてカウントされません

飲料	酒類、清涼飲料水、ジュース類、甘酒の注ぎ分け、コーヒー、紅茶、日本茶等	市販の酒類、市販の清涼飲料水・ジュース類・甘酒等を容器に注ぎ分けする。(希釈する場合も含む) コーヒー・紅茶・日本茶等をその場で調製する。 ※ミキサー、シェイカーを用いたミックスジュース、カクテル等の提供及び野菜や果物をその場で搾って提供することはできません。 ※氷は市販のロック氷を用いること。 (その場で砕くことは不可)
----	-------------------------------------	--

提供する場合、許可は不要だが、営業届が必要な食品

食品例	綿菓子、焼きとうもろこし、焼芋、甘栗、ポップコーン、りんご飴、フルーツ飴、チョコバナナ など
-----	--