





プログラム詳細



■出展者名 ○○

■販売時間 ○月○日 10:00~16:00

○設備

必要備品		持参備品	電源	火気	備考
作業台（木工室） 	5	プラスチック製長皿	要	あり ホットプレート IH コンロ	調理スペースは、 長机で仕切る。 水場は、木工室南側の 給湯室を使用。
アンティークテーブル 	3	プラスチック製フォーク			
角チェア 	12	ペーパータオル			
クッション付きチェア 	18	ビニール手袋			
		ホットプレート			
		IH コンロ			

○メニュー

メニュー	保存方法	調理手順等	提供方法
自家製 ベーコン	常温保存	加熱調理済み IH コンロで加熱	プラスチック製の長皿に盛り付けて提供。丸皿・フォークともに使い捨てで提供。  
自家製 ソーセージ	常温保存	加熱調理済み ホットプレートで加熱	
スコーン	常温保存	調理・包装済み	かごで販売
焼き菓子	常温保存	調理・包装済み	かごで販売

スコーン材料：バター、薄力粉、強力粉、卵、ベーキングパウダー、塩、牛乳

焼き菓子材料：小麦粉、卵、きび砂糖、ベーキングパウダー、塩、

○レイアウト詳細図

木工室（西側）

