

# 提供品目について

提供品目数は、1～2品目程度です。下記を参考に提供する品目を定めてください。  
また、使用する設備及び調理工程が同一の食品をまとめて「1品目」とします。

【例】 同じ焼き台で調理する「焼き鳥」と「豚串」 → 「1品目」

業種	品目の分類	提供品目例
飲食店営業	焼き物	焼き鳥、たこ焼き、お好み焼き、フランクフルト 等
	煮物	おでん、おしるこ、味噌汁、シチュー 等
	蒸し物	肉まん、あんまん、シュウマイ、蒸し貝 等
	めん類	かけうどん・そば、ラーメン 等
	揚げ物	からあげ、フライドポテト 等
	米飯類	豚丼、カレーライス 等
	アイス・氷菓類	かき氷、ソフトクリーム(ワンショット式に限る) 等
	飲料類(※)	ソフトドリンク、アルコール飲料 等
菓子製造業	あめ菓子類	べっこうあめ、カルメ焼き、フルーツあめ 等
	焼き菓子類	東京ケーキ、おやき、たい焼き 等
	揚げ菓子類	ドーナッツ、スピン、スパボー 等
	その他	チョコバナナ、クレープ 等

※コップに注ぐのみの場合、許可は必要ですが、品目数からは除外します。

	業種	提供品目例
販売業	乳類販売業	牛乳 等
	食肉販売業	包装された食肉類
	魚介類販売業	包装された魚介類 等
	食品販売業	食肉製品(ベーコンなど)、アイス(包装のまま販売) 等

## 特別な設備が必要な場合

次の提供品目等の場合、「特別な設備」の設置が必要です。

提供品目例	特別な設備
<ul style="list-style-type: none"> <li>・削り器を使用する「削りいちご」</li> <li>・ミキサーを使用する「スムージー」 等</li> </ul>	流水受槽式「洗浄設備」
<ul style="list-style-type: none"> <li>・その場でにぎる「おにぎり」</li> <li>・その場できなこ等をまぶす「餅」 等</li> </ul>	流水受槽式「手洗い設備」
<ul style="list-style-type: none"> <li>・茹でた麺を水で洗う「ざるそば」 等</li> </ul>	流水受槽式「洗浄設備」と 流水受槽式「手洗い設備」の両方