容量	提供品目	品目例	調理工程の概要
40L	焼き物	焼き鳥、ぎょうざ、串焼き	鉄板、焼き台、フライパン、オーブンで焼く
			(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	焼き物(麺類)	焼きそば、焼きうどん	ゆで麺を具材と合わせて焼く
			(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	揚げ物	唐揚げ、フライドポテト、	原材料をフライヤーで揚げる
		チュロス	(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	スープ、汁物	豚汁、コーンスープ、甘酒	仕込み場所で調理した汁物を十分加熱する
			既製品粉末を湯で溶かす
	炒め物	チャーハン	鉄板、フライパン、鍋で炒める
			(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	加温食品	レトルトカレー(ルーのみ)	既製品を湯煎/電子レンジで加温する
	煮物	もつ煮	仕込み場所で調理した食品を、鍋で中心部まで十分加
			熱する
	かき氷		氷を機械で削り、容器に盛り付け、シロップをかける
			(氷、シロップは既製品)
	ソフトクリーム		機械(ワンショット/ソフトクリームフリーザー)か
			ら容器に盛り付ける
	ドリンク	ビール、コーヒー、紅茶	既製品をコップに注ぐ
	(40L)		ビールサーバー、コーヒーメーカーで淹れる
	米飯	白飯、炊き込みご飯	無洗米と市販の水を使用して炊飯する。又は仕込み場
	(洗米なし)		所で炊飯し、車内で保温。
	魚介類販売	加工されていない魚介類	陳列、販売する
		(未包装)	
	焼き物	たこ焼き、たい焼き、	生地を調製し、具材と合わせて焼く
80L	(生地調製)	クレープ、ベビーカステラ	(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	揚げ物	ドーナツ	生地を調製し、具材と合わせて揚げる
	(生地調製)		(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	蒸し物	まんじゅう	蒸し器で蒸す
			(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	が物	茹でとうきび	鍋で茹でる
			(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	バーガー類	ホットドッグ、ハンバーガ	具材を焼く、既製品カット済みパンに具材と生野菜を
	(焼き物)	ー、ケバブサンド	はさみ、既製品のソースをかける
			※仕込み場所で下処理を行う/既製品
			※生野菜は仕込み場所で殺菌する/殺菌済
	バーガー類	カツサンド、ザンギサンド	具材を揚げる、既製品カット済みパンに具材と生野菜
	(揚げ物)		をはさみ、既製品のソースをかける
			※仕込み場所で下処理を行う/既製品
			※生野菜は仕込み場所で殺菌する/殺菌済

容量	提供品目	品目例	調理工程の概要
	ホットサンド		既製品カット済みパンに具材をはさんで焼く(仕込み
			場所で下処理を行う/既製品)
	ピザ		既製品の生地に具材、既製品のソースをかけて焼く
			(仕込み場所で下処理を行う/既製品)
	ディッシュア	ジェラート、粒状アイス、	既製品の業務用アイスをディッシャーで容器に盛り
	イス、パフェ	パフェ	付け、既製品をトッピングする
	果実氷	削りいちご	冷凍果実を機械で削り、容器に盛り付け、シロップを
			かける(すべて既製品を使用)
	ドリンク	カクテル、フロート	既製品飲料を注ぎ、マドラーで混合する
	(80L)		既製品飲料をコップに注いだ後、既製品の業務用アイ
			スをディッシャーで盛り付ける
	麺類(流水洗	ラーメン、うどん、そば	既製品の麺を茹でる、スープを鍋で加熱する、容器に
	浄しない)		スープ、麺、具材を盛り付ける(仕込み場所で下処理
			を行う/既製品)
	チョコ(あめ)	チョコバナナ、りんご飴	チョコまたは飴を温める。カット済みフルーツにのせ
	かけフルーツ		て冷やし固める。
80L			※いちご、バナナは車内でカット可
			※いちごは仕込み場所で殺菌すること
	米飯類(加温)	カレーライス	既製品の具材を湯煎/レンジで加温する
	(無洗米) 		ご飯は無洗米を炊飯/仕込み場所で炊飯し、保温。盛
			り付ける
			※十分な再加熱が可能な食品は仕込み場所で調理し
	11 AC WT (14 -4-	14 4 4 1 0 - 1 1	たものを持ち込むことも可
		焼き肉丼、豚丼	具材を焼く、ご飯は無洗米を炊飯/仕込み場所で炊飯
	物)(無洗米) 		し、保温。盛り付ける(仕込み場所で下処理を行う/ 既製品)
	米飯類(揚げ	ー 唐揚げ丼	 具材を揚げる、無洗米を炊飯/仕込み場所で炊飯し、
	物)(無洗米)		 保温、盛り付ける(仕込み場所で下処理を行う/既製
			品)
	米飯類(未加	海鮮丼	無洗米を炊飯/仕込み場所で炊飯し、保温、盛り付け
	熱)(無洗米)		る(具材は仕込み場所で下処理/既製品)
	米飯類(無洗	おにぎり	無洗米を炊飯/仕込み場所で炊飯し、保温、具材を入
	米)		れ成型する(具材は仕込み場所で下処理/既製品)
200L	ドリンク	スムージー	具材をジューサーで撹拌し、容器に注ぐ
	(200L)	タピオカジュース	タピオカを茹でた後流水で冷却する
	めん(流水洗	ざるそば	麺を茹でた後流水で洗浄する。盛り付ける
	净)		(麺は既製品、具材は仕込み場所で下処理/既製品)
	魚介類販売	切り身、刺身	頭尾、内臓を除去し、細切する。