

## ○ 行事で取り扱える飲食物一覧

### 加熱食品で調理工程が簡単なもの

分類	取扱品目（例）
煮物・汁物類	おでん、豚汁
焼き物類	焼き鳥、お好み焼き、たこ焼き、フランクフルト、焼きトウモロコシ、イカ焼き
茹で物・蒸し物類	田楽、じゃがバター
麺類	ラーメン、焼きそば、うどん・そば
揚げ物類	鶏唐揚げ、コロッケ、フライドポテト、アメリカンドッグ
菓子類	今川焼き、たい焼き、ドーナツ、ベビーカステラ、ポップコーン、焼き団子、おしるこ

### 上記以外で調理工程が簡単なもの

分類	取扱品目（例）
飲み物	清涼飲料水（食品衛生法で定められている規格基準に合致するもの）
削氷	かき氷（食品衛生法で定められている規格基準に合致する氷を使用）
アイスクリーム類	ディッシュアップアイス、押し出し式アイス
その他	チョコバナナ、りんご飴、わたあめ

### 行事で調理が認められない食品（例）

弁当、おにぎり、寿司、カレーライス等の米飯類  
ハンバーガー、サンドイッチ等の調理パン類  
生クリーム類を使用した食品

### 行事で販売ができない食品

生の食肉、鮮魚介類の未包装での販売は、食品衛生法に基づく営業許可が必要です。

### 行事での包装品販売について

包装品を仕入れて、そのまま開封せずに販売することに食品衛生法に基づく営業許可を取得する必要はありませんが、別途営業届出を要する場合があります。

また、包装品の製造に当たっては、製造品目に応じた食品衛生法に基づく営業許可が必要となります。該当する出店者には、許可証の写しを提出してもらう等営業許可の有無を事前に確認してください。

また、包装品には、消費（賞味）期限、保存方法、アレルギー等の表示が必要です。

名 称	焼菓子
原材料名	大豆（カナダ）、バター、牛乳、砂糖、卵黄（卵を含む）
添加物	香料、レシチン（大豆由来）
内 容 量	1本
賞味期限	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
販 売 者	〇〇商事株式会社 千葉県〇〇市〇〇1-1
製 造 者	有限会社〇〇食品 千葉県〇〇郡〇〇町〇〇2-123

### 【表示例】国内製造された菓子

※はじめての食品表示（千葉県）から抜粋

栄養成分表示 1本（25g）当たり	
熱 量	116kcal
たんぱく質	5g
脂 質	8g
炭水化物	7g
食塩相当量	0.1g