

模擬店で取扱う食品について

模擬店では水の確保が難しく、食品の調理設備も十分ではありません。そのため、衛生確保の難しい品目の提供を避けることが食中毒などの事故を防ぐ上で大切なことです。

名古屋市では、原則として露店取扱い品目を模擬店での取扱い品目にしていただくようお願いしていますので、これに従って提供品目を決めてください。

令和3年3月

飲食店営業に属するもの

甘酒、アメリカンドック、フレンチドッグ（フランクフルト）、うどん（冷しうどんを除く）、そば（ざるそば、冷やしそばを除く）、中華そば（冷し中華を除く）、お好み焼き、広島焼き、チヂミ、リング焼、おでん、おやき、からあげ、ぎょうざ、しゅうまい、春巻き、串かつ、串焼き、焼鳥、いか焼、ホルモン焼、焼魚、焼貝、焼肉、野菜炒め、焼そば、オムそば、焼餅、五平餅、コロケ、さつまスティック、野菜の素揚げ、酒精飲料、清涼飲料水（ホット、アイス）、ぜんざい、しるこ、雑煮、たこ焼、チーズボール、でんがく、どて煮、フレンチフライドポテト、トルネードポテト、ポテト（蒸してバターを付けたもの）、豚汁、味噌汁、貝汁

菓子製造業に属するもの

あめ細工、あんまき、大判焼、カステラ焼、カルメラ焼、穀物膨張菓子（ポップコーン、ポン菓子など）、せんべい焼、たい焼、たません、チュロス、ドーナツ、ベッコウ飴、みたらしだんご、ワッフル、クレープ、わらび餅

食品販売に属するもの

焼いも、焼とうもろこし、焼き栗、綿菓子、市販の菓子類（容器包装に入れられたもの）、缶ジュース、缶ビール 等

- ☆ 牛乳・乳飲料・鮮魚介類・食肉 の販売はできません。
- ☆ 自宅等で作ったサラダ・菓子・調理パン・おにぎり等 は販売できません。

注意事項

- ☆ 原則、原材料は下処理済の既製品を利用してください。
- ☆ 自宅での食品保管、下処理、調理は行わないでください。
- ☆ 生鮮食品や冷凍・冷蔵が必要な食品は、提供当日に購入できるよう手配してください。