



出店チーム名		記入日	年 月 日
		リーダー氏名	
		連絡先	- -
団体紹介 ----- ----- -----			

出店企画名			
実施予定日	年 月 日 ()	営業時間 (: ~ :)	
出店目的 どんなメッセージをこめて?	提供するメニュー		
こんな人に来てほしい			
	受付方法 ☐ 限定 () 食予約制 ※予約→ ☐ ななしんぼ受付 / ☐ 自分たちで ☐ 予約を受けず当日来た人に提供 ※つくる予定 () 食分		
実施後の展望・つなげたい活動・こんなひろがりがあったらいいな			

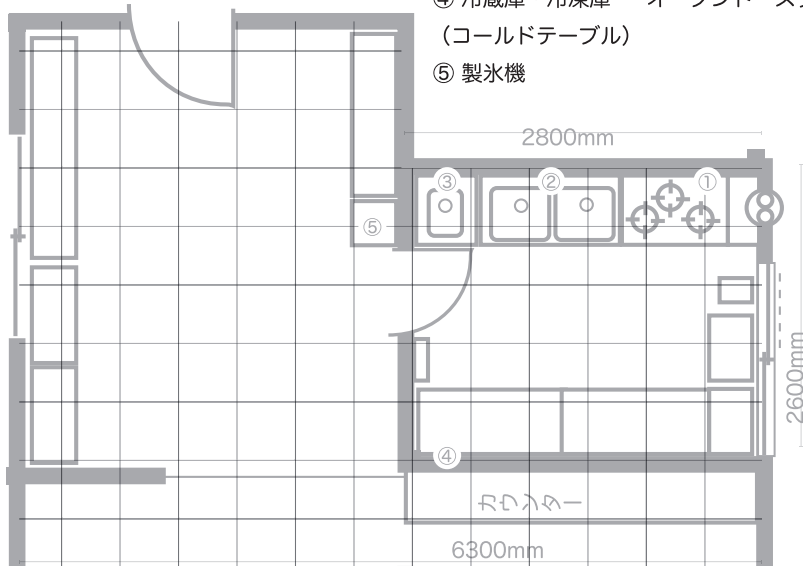
ななしんぼへ疑問点等メモ

キッチン拡大

調理器具の配置や提供の流れを記入してください。



約 50 cm角



キッチン什器

- ① 3口コンロ
 ② 2槽式流し
 ③ 手洗い
 ④ 冷蔵庫・冷凍庫
 (コールドテーブル)
 ⑤ 製氷機
- フライヤー小
 ガス炊飯器
 電子レンジ
 オープントースター

おたま / 菜箸
 ピーラー / 包丁
 まな板
 ボウル / ざる
 フライパン1
 手鍋1
 やかん1

提供用備

ポット / ピッチャー
 はし / フォーク / スプーン
 グラス / コーヒーカップ
 お盆 / お手拭き

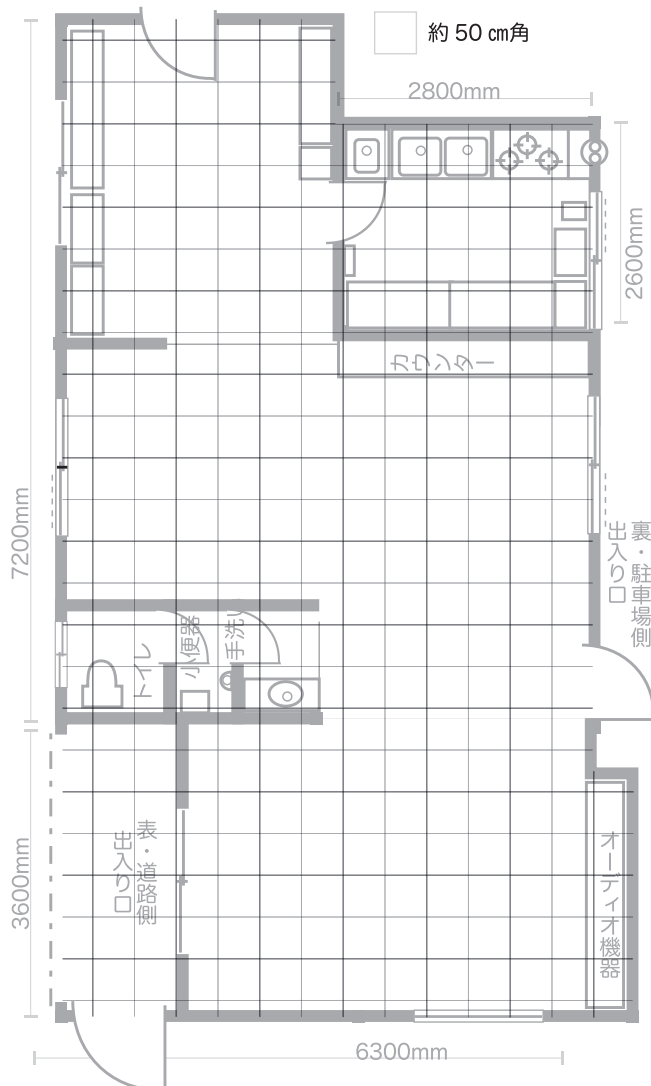
メモ

全体レイアウト

導線や客席の配置イメージを記入してください。



約 50 cm角



フロア什器


 椅子 20 脚

中テーブル
 3 台

大テーブル
 1 台

メンバーの配置・分担メモ

名前	担当