

江東区民まつり中央まつり
調理品提供における「1品目」の考え方について

江東区民まつり中央まつりにおいて、会場で調理して提供できるのは、テント1張につき「1品目」のみです。

「1品目」の考え方については、以下を参考にしてください。

◆部位違い

鶏肉、豚肉等種類が同じであれば部位違いは制限なしとします。
※串焼きを提供する場合は、具体的に「何の」串焼きかわかるように
臨時出店届に記載してください（「海鮮串焼き」等の表記は禁止）。

◆味違い

「味違い」は、制限なしとします。

※「部位違い」、「味違い」とともに衛生的に取り扱える範囲でお願いします。

～1テントで提供できる品目の具体例～

部位違い	
<u>提供可能</u> ・焼き鳥の「もも」と「かわ」 ・唐揚げの「もも」と「むね」	<u>禁止</u> ・焼き鳥と牛串焼き ・ホタテとエビの串焼き ・イカの唐揚げとタコの唐揚げ
セット販売	
<u>提供可能</u> ・カレーとライス ・カレーとナン ・カレーとライスとカツ（カツカレー）	<u>禁止</u> ・トンカツカレーとチキンカツカレー ・ハンバーガーとポテト ・焼きそばとフランクフルト
味違い（制限なし）	
<u>提供可能</u> ・焼き鳥の「たれ」と「しお」 ・焼きそばの「ソース」と「しお」 ・ポップコーンの「しお」と「キャラメル」と「チョコ」 ・かき氷（シロップ）の「いちご」と「レモン」と「メロン」と「ブルーハワイ」	

上記のほか、

「江東区民まつりで食品を提供する皆様へ ～臨時出店について～」
の内容を確認し、必ずルールを守って出店してください。