

取り扱える食品（例）

原則として、調理・加工が簡易なもので、提供直前に加熱してその場で喫食するものとし、その具体的な例を以下に記載します。

*下記の表「取扱いの注意点」における「事前に準備しておいた具材等」について…使用する原材料等は、既製品（冷凍食品等）やカット済み食材を使用することをおすすめしますが、自身で下処理（カット等）や調製をする場合は調理場等の清潔な場所で行うようにしましょう。

分類	取扱品目	取扱いの注意点
煮物	おでん、スープ、モツ煮、豚汁、海鮮汁	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で煮る行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
焼き物	焼き鳥、焼き餃子、ウインナー焼き、焼きトウモロコシ、イカ焼き、磯部焼き、イワシ焼き、鮎焼き、海鮮焼き、ホタテ焼き、ウナギの蒲焼き	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で焼く行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
お好み焼き類	お好み焼き、たこ焼き、チヂミ	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で焼く行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
茹で物、蒸し物類	田楽、じゃがバター	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で茹でる（蒸す）行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
麺類	ラーメン、焼きそば、うどん・そば	事前に準備しておいた具材等*（調製したスープを含む。）を、出店施設内で茹でる（焼く）行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
揚げ物類	鶏唐揚げ、メンチカツ、コロッケ、フライドポテト、揚げたこ焼き、揚げタコ	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内で揚げる行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
ドッグ類	アメリカンドッグ、フランクフルト	既製品のソーセージ類にパン粉等の衣を付けて揚げる行為と調味料での味付け等の行為のみを行う。 又は、ソーセージ類を加熱する行為と調味料での味付け等の行為のみを行い、そのまま既製品のパンに挟んで提供する。

分類	取扱品目	取扱いの注意点
焼き菓 子類	今川焼き、たい焼き、大判焼き、 焼き餅、五平餅、ワッフル、ベビ ーカステラ、ポップコーン、スイ ートポテト、クレープ	事前に準備しておいた具材等*（調製した生地 を含む。）を、出店施設内で生地を（及び具材 を同時に）焼成する行為と調味料での味付け等 の行為のみを行う。
揚げ菓 子類	ドーナッツ、チュロス、揚げパン	事前に準備しておいた具材等*（調製した生地 を含む。）を、出店施設内で生地を油調する行 為と調味料での味付け等の行為のみを行う。
団子類	焼き団子、みたらし団子	事前に準備しておいた具材等*（調製した生地 を含む。）を、出店施設内で生地を（及び具材 を同時に）焼成する行為と調味料での味付け等 の行為のみを行う。
まんじ ゅう類	焼きまんじゅう、おやき	事前に準備しておいた具材等*（調製したまん じゅう類を含む。）を、出店施設内で焼成、蒸 し等の行為と調味料での味付け等の行為のみ 行う。
その他	おしるこ	事前に準備しておいた具材等*を、出店施設内 で加熱調理と調味料での味付け等の行為のみ を行う。
飲料	清涼飲料水	市販品の清涼飲料水を、出店施設内で開封しコ ップ等に直接注ぐ。 （タピオカ等のトッピングは控える。）
削氷	かき氷	出店施設内で氷を削り、既製品のシロップをか けて提供する。
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	既製品のアイスクリーム類をディッシュアッ プにより提供する。 又は、既製品のアイスクリーム類を専用の押し 出し式機械により提供する。 （トッピングは控える。）
その他 の食品	チョコバナナ、りんご飴、わたあ め等、農産物の簡易な加工にあたる品	原材料、手指、器具の洗浄を徹底するとともに に、提供直前に加工する。

屋外での調理を控えるべき食品（例）

弁当、おにぎり、寿司（刺身を使用しないもの）、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
きゅうりの一本漬け等の浅漬類
ケバブ（パンにはさまなくても）
生クリーム類を使用した食品

模擬店での取扱いを控えるべき食品（例）

生食用鮮魚介類を使用した食品（刺身を使用した寿司、刺身）

模擬店での販売を控えるべき食品（例）

生の食肉、鮮魚介類、乳類（牛乳、乳飲料）