

取り扱える食品（簡易な調理加工でできるもの）

	分類	運用範囲	例
1	煮物類	事前に調理場等の清潔な場所（個人宅の台所を除く。以下、調理場という。）で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、その場で煮込むこと。	豚汁、おでん、煮込み、けんちん汁、ぜんざい、みそ汁、スープ等
2	焼物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販品（半製品または市販品）を、その場で焼くこと。	フランクフルト、焼き鳥、焼き貝、いか焼、焼きょうざ、焼魚、ホットドッグ等
3	揚げ物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、調製した溶き粉、パン粉につけてその場で油により揚げること。	串カツ、フライドチキン、フライドポテト、からあげ、コロケ、アメリカンドッグ等
4	茹で物類、蒸し物類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販品（半製品または市販品）を、その場で茹でる又は蒸すこと。	じゃがバター、蒸しぎょうざ、蒸ししゅうまい、肉まん、あんまん等
5	お好み焼類	水に溶いた小麦粉等と、事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）を、その場で混ぜ合わせて焼くこと。	たこ焼き、お好み焼等
6	めん類	事前に調理場で下処理した食材もしくは市販のカット品（半製品または市販品）とめん類を、その場で加熱調理すること。	焼きそば、うどん、ラーメン、にゅうめん等
7	ごはん類	ご飯はレトルト又は冷凍市販品を使用すること。炊飯器を用いての炊飯は不可。 レトルト又は無菌包装米（いわゆるパックご飯）に、提供直前に加熱したカレールーや丼の具材を乗せたもの。	カレー、牛丼等
8	レトルト食品	現地で加熱し、又はそのまま盛り付けること。	
9	菓子類	提供食品は調理場で下処理したものを、加熱調理したものとする。その場でのフルーツのカットは不可。フルーツを使用する場合は冷凍品や缶詰を利用し、開封日に使い切る。こと。 ※クリーム類はしぼる状態で販売されている既製品に限る。	たい焼き、回転焼、ベビーカステラ、焼き餅、みたらし、五平餅、クレープ（ただし、現地で最終加熱を伴わないものを除く）、蒸しパン、中華まん等、揚げパン、大学芋等
10	アイスクリーム類	市販品または一食分のパックアイスを押し出す機器によるアイスクリーム類に限ること。	
11	酒類	缶や瓶の小分けによる提供とする。ビールサーバーによる提供は、専門の業者により衛生的に管理されたサーバーを用いること。 複数の既成飲料を直接提供するコップに注ぐ、マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。 ミキサー、シェイカー等の使用は不可とする（次の飲料の項目も同様）。 ※使用する氷は市販品とする。	日本酒、ビール、焼酎サワー、カクテル等
12	飲料	ジュースは市販品を小分けするものに限ることとし、その場での製造（ミキサーを用いての生ジュース、タピオカを茹でてドリンクを注ぐ等）は不可とする。 お茶やコーヒー類はお湯を注ぐだけで提供できるものや、市販品の小分けのみとする。 複数の既成飲料を直接提供するコップに注ぐ、マドラー等の単純な構造の器具を用いて混合することを含む。 ミキサー、シェイカー等の使用は不可とする。 ※使用する氷は市販品とする。	ジュース、お茶、コーヒー、甘酒等
13	かき氷	かき氷に使用する氷は市販品を用いること。市販の蜜をかけるだけの調理とする。カットフルーツは使用不可。	
14	その他	品目に応じて、簡易な加工を行う。	わた飴、りんご飴、チョコバナナ等