

取り扱える食品（簡易な調理加工のできるもの）

	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。 ※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