

【参考：臨時施設での飲食店営業で取り扱いが可能な食品（例示）】

許可業種	分類	取扱品目	
飲食店営業	2工程程度までの簡易な調理により提供される食品		
	米飯類	おにぎり、チャーハン、カレーライス、親子丼、かつ丼、海鮮丼、その他、右の調理工程で提供できる類似品	仕込み場所において事前に具材のカット等の準備をしておき、営業施設内では具材の調理行為（煮る、炒める、揚げる等）と調味料での味付け等の行為を行い、炊飯した米飯と合わせて提供するもの。
	調理パン類	サンドイッチ、ハンバーガー、ケバブ その他、右の調理工程で提供できる類似品 （生食用野菜のトッピングを含む）	仕込み場所において事前に具材のカット等の準備をしておき、営業施設内では具材の調理行為（焼く、和える等）と調味料での味付け等の行為を行い、既製品のパン等に挟んで提供するもの。
	パスタ類	スパゲッティ、ペンネ、その他、右の調理工程で提供できる類似品	仕込み場所において事前に具材のカット等の準備をしておき、営業施設内では具材の調理行為（煮る、炒める、揚げる等）と調味料での味付け等の行為を行い、茹でたパスタ類と合わせて提供するもの。
	菓子類	トッピング付きのパンケーキ、ワッフル、クレープ、ドーナツ、その他右の調理工程で提供できる類似品	屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱で提供可能としている菓子類に、生クリーム、アイスクリーム、フルーツ等を添えて提供するもの。
	かき氷	トッピング付きのかき氷	屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱で提供可能としているかき氷に、生クリーム、アイスクリーム、フルーツ等を添えて提供するもの。
	アイスクリーム類	トッピング付きのアイスクリーム類	屋台、露店等での飲食店営業取扱要綱で提供可能としているアイスクリーム類に、生クリーム、フルーツ等を添えて提供するもの。
	開封、加温、盛り付け等して提供される既製品（そのまま喫食可能な食品）		
	既製品	そうざい、ハム、ソーセージ、スナック菓子、缶詰、その他、右の調理工程で提供できる類似品	営業施設内で、既製品（そのまま喫食可能な食品）を開封、加温、盛り付け等して提供するもの。
	原料ミックスを使用し、自動殺菌機能のついた機械器具で調理したソフトクリーム		
	ソフトクリーム類	ソフトクリーム類、その他、右の調理工程で提供できる類似品	営業施設内で、既製品の原料ミックスを使用し、自動殺菌機能のついた機械器具で調理して提供するもの。 （生クリーム、アイスクリーム、フルーツ等を添えて提供することも可能とする。）
	既製品以外の自家製ジュース等の飲料		
飲料	自家製フレッシュジュース、スムージー、カクテル、その他、右の調理工程で提供できる類似品	営業施設内で調製した清涼飲料水や酒類。（タピオカドリンク、フロート類、フルーツ入りカクテル等の提供も可能とする。）	

注意

提供できない食品

- 大量の水を要する調理を行う、複数の工程からなる調理を必要とするもの
例）麺の水さらしのように調理中に食品や器具類を流水で洗浄する工程があるもの
- 生食用食肉（原材料として使用し、加熱調理して提供する場合を除く）