

容量	基本的な考え方	提供品目	該当する具体的な品目例	車内での調理工程の概要
40L	○1工程程度の簡易な調理を行う営業である。 ○使用する水は手洗いの程度で、調理にほとんど水を使用しない。 ○提供食数に見合った器具類の数を用意する必要がある。 ※器具類の洗浄を行う場合は80L必要。 ※原材料の下処理(車内で洗米する場合を含む。)を行う場合は200L必要。	焼き物類	焼き鳥、ぎょうざ、串焼き	原材料を鉄板/焼き台/フライパン/オープンで焼く。 ※原材料は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		焼き物類(めん類)	焼きそば、焼きうどん	ゆで麺を具材と合わせて焼く。 ※麺及び具材は、仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		揚げ物類	唐揚げ、フライドポテト、コロケ、チュロス、アメリカンドッグ	原材料をフライヤー/鍋で揚げる。 ※原材料は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		スープ・汁物類	豚汁、コンソープ、甘酒	・仕込み場所です調理したスープ、汁物を、中心部まで十分加熱する。 ・コンソープの素などの既製品粉末を湯で溶かす。
		炒め物類	チャーハン	原材料を鉄板/フライパン/鍋で炒める。 ※原材料は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		加温食品(湯煎又は電子レンジ)	レトルトカレー(ルーのみ)	既製品を湯煎/電子レンジで加温する。
		煮物類	もつ煮	仕込み場所です調理した食品を、鍋で中心部まで十分加熱する。
		かき氷		氷を機械で削り、容器に盛り付け、シロップをかける。 ※氷、シロップは全て既製品を仕入れる。
		ソフトクリーム		機械(ワンショットソフト、ソフトクリームフリーザー)から押し出されたソフトクリームを容器に盛り付ける。既製品をトッピングする。 ※ワンショット用アイス、フリーザー用ソフトクリームミックスは既製品を仕入れる。
		ドリンク類(40L)	ビール、コーヒー、紅茶	・既製品飲料(瓶、缶、紙パック、ペットボトル)をコップに注ぐ。 ・ビールサーバーから注ぐ。 ・コーヒーメーカーで淹れる。 ・ティーバックに湯を注ぐ。 ・既製品の粉末清涼飲料を水で溶かす。
80L	○2工程程度までの簡易な調理を行う営業である。 ○使用する水は手洗いの他、調理にも使用する。 ※器具類の洗浄が可能。 ※原材料の下処理(車内で洗米する場合を含む。)を行う場合は200L必要。	焼き物類(生地調製)	たこ焼き、たい焼き、クレープ、バームクーヘン、ベビーカステラ	生地を調製し、具材と合わせて焼く。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		揚げ物類(生地調製)	ドーナツ	生地を調製し、具材と合わせて揚げる。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		蒸し物類	まんじゅう	原材料を蒸し器で蒸す。 ※原材料は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		茹で物類	じゃがバター	原材料を鍋で茹でる。 ※原材料は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		バーガー類(焼き物)	ホットドッグ、ハンバーガー、ケバブサンド	具材を焼く。既製品のカット済みパンに具材と生野菜をはさみ、既製品のソースをかける。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。 ※生野菜は仕込み場所です適切に殺菌するか、殺菌済み既製品を仕入れる。
		バーガー類(揚げ物)	カツサンド、ザンギサンド	具材を揚げる。既製品のカット済みパンに具材と生野菜をはさみ、既製品のソースをかける。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。 ※生野菜は仕込み場所です適切に殺菌するか、殺菌済み既製品を仕入れる。
		ホットサンド、ピザ		・既製品のカット済みパンに具材をはさんで焼く。 ・既製品の生地具材、既製品のソースを載せて焼く。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		ディッシュアップアイス、パフェ	ジェラート、粒状アイス、パフェ	既製品のバルクアイスをディッシャーですくい、容器に盛り付け、既製品をトッピングする。
		果実水	削りいちご	冷凍果実を機械で削り、容器に盛り付け、シロップをかける。 ※冷凍果実、シロップは全て既製品を仕入れる。
		ドリンク類(80L)	カクテル、フロート	・既製品飲料(瓶、缶、紙パック、ペットボトル)を注ぎ、マドラーで混合する。 ・既製品飲料をコップに注いだ後、既製品のバルクアイスをディッシャーですくい、盛り付ける。
		めん類(麺の流水洗浄は行わない)	ラーメン、うどん、そば	既製品のめんと茹でる。スープを鍋で加熱する。容器にスープ、めん、既製品の具材を盛り付ける。 ※スープは仕込み場所です作ったものか、既製品を仕入れる。
		チョコ(あめ)かけフルーツ	チョコバナナ、りんご飴	チョコ又はあめを温める。カット済みフルーツの上にチョコ又はあめをかけて冷やし固める。 ※いちご、バナナは車内でカット可能。いちごについて、仕込み場所です殺菌を行うこと。
		米飯類(加温食品)(無洗米)	カレーライス	既製品の具材を湯煎/電子レンジで加温する。ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所です炊飯し、車内で保温した状態を保って営業場所へ持ち込む。容器にご飯と具材を盛り付ける。 ※具材のうち、カレーなど車内で十分な再加熱が可能な食品については、仕込み場所です調理したものを持ち込むことも可能。
		米飯類(焼き物)(無洗米)	焼肉丼、豚丼	具材を焼く。ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所です炊飯し、車内で保温した状態を保って営業場所へ持ち込む。容器にご飯と具材を盛り付ける。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		米飯類(揚げ物)(無洗米)	唐揚げ丼	具材を揚げる。ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所です炊飯し、車内で保温した状態を保って営業場所へ持ち込む。容器にご飯と具材を盛り付ける。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		米飯類(未加熱)(無洗米)	海鮮丼	ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所です炊飯し、車内で保温した状態を保って営業場所へ持ち込む。容器にご飯と具材を盛り付ける。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
		米飯類(無洗米)	おにぎり	ご飯は無洗米を使って炊飯する、又は仕込み場所です炊飯し、車内で保温した状態を保って営業場所へ持ち込む。具材を入れ、ご飯を成型する。 ※具材は仕込み場所です処理を行うか、既製品を仕入れる。
200L	○調理に大量の水を使用する営業である。 ○使用する水は手洗いの他、調理にも使用する。 ※器具類の洗浄及び原材料の下処理が可能。	ドリンク類(200L)	スムージー、タピオカジュース	・具材をジューサーで攪拌し、容器に注ぐ。 ・タピオカを茹でた後流水で冷却する。
		めん類	ざるそば	麺を茹でた後、流水で洗浄する。容器にたれ、めん、具材を盛り付ける。 ※麺は既製品を仕入れる。たれは仕込み場所です作ったもの又は既製品を仕入れる。