

露店で取扱い可能な食品

注意：AとBを同時に行うことはできません。

	食品	調理の内容
A	ラーメン、うどん、そば	市販品又は一次加工所等で調製した材料とスープ等を加熱し、茹でためんとあわせる。
	かき氷	市販されている氷柱（板氷、ロック氷等）を削る。
	わらび餅	完成品にきな粉をまぶして提供する行為のみ
	ホットサンド、ホットドック（直前加熱品のみ）	具材をパンにはさんだ後直前加熱するものに限る。
	おでん、煮込み、豚汁	市販品又は一次加工所等で調製した材料を煮る。
	串焼き、お好み焼き、たこ焼き、たい焼き、ベビーカステラ、具材乗せたこせん	市販品又は一次加工所等で調製した材料（現場で小麦粉等と混合したものを含む。）を焼く。
	フライドポテト、唐揚げ、揚げ菓子	市販品又は一次加工所等で調製した材料を揚げる。
	じゃがバター、シュウマイ、蒸しまんじゅう	市販品又は一次加工所等で調製した材料を蒸す。
	ソーダ割り、ハイボール	既成飲料（牛乳除く）の調製（希釈、混合、氷の添加）
	清涼飲料、生ビール	既成飲料の（牛乳除く）の注ぎ分け提供、全自動調理器によるコップ販売
	コーヒー、紅茶、ミルクティー	コーヒー等の加熱、抽出、牛乳の添加後加熱、加熱後飲料への氷の添加
押出式ソフトクリーム	押出式のみ可能	
B	（炊飯）白ご飯、炊き込みご飯、おかゆ （市販品加熱）焼きおにぎり、焼き飯	炊飯、市販品の米飯加工品（冷凍食品、レトルト米飯、無菌包装米飯）を加熱する。
	カレーライス、牛丼、ホットドッグ	直前加熱した食品（炊飯後の米飯及び加熱調理した市販の米飯加工品を含む。）同士を組み合わせる。