

出店店舖名：○○○○○

お祭当日に設営するブース内の配置（陳列テーブル、タンク、排水バケツ、ポンプ式アルコールスプレー、調理場所、クーラーBOX等）を記入してください。（上空から見た様子）また火器を使用する店舗は火器の位置、火器の名称、LPガスや消火器の位置も併せて記入してください。

The diagram illustrates a food service area layout on a grid background. Key components include:

- 商品保管場所 (Merchandise Storage Area):** Two rectangular zones at the top left.
- 冷蔵保冷バッグ (Refrigerated Cooling Bag):** Text label below the storage areas.
- 給水タンク (Water Tank):** Two rectangular tanks at the top center.
- 排水バケツ (Drainage Bucket):** A circular symbol with a line pointing to it, located below the water tanks.
- 消化器 (Extinguisher):** A circular symbol at the top right.
- ゴミ箱 (Trash Can):** A rectangular box on the right side.
- アルコール (Alcohol):** Text label next to a circular symbol on the right side.
- 作業台 (Work Counter):** A large rectangular area on the right side.
- 作業台下にガス (Gas under the work counter):** Text label on the left side.
- 焼き台 (Grilling Counter):** A rectangular area at the bottom left, containing a circular symbol.

出店店舗名：〇〇〇〇〇〇

お祭当日に設営するブース内の配置（陳列テーブル、タンク、排水バケツ、ポンプ式アルコールスプレー、調理場所、クーラーBOX等）を記入してください。（上空から見た様子）また火器を使用する店舗は火器の位置、火器の名称、LPガスや消火器の位置も併せて記入してください。

前

グソドル
グッラー

フライヤー

作業台

カウンター

消火器

冷蔵庫

冷凍庫

シンク

出店店舗名：〇〇〇〇

お祭当日に設営するブース内の配置（陳列テーブル、タンク、排水バケツ、ポンプ式アルコールスプレー、調理場所、クーラーBOX等）を記入してください。（上空から見た様子）また火器を使用する店舗は火器の位置、火器の名称、LPガスや消火器の位置も併せて記入してください。

